



* Dibuix de les sensacions creades a través del tast de la xocolata, representades gràficament; a través de la tècnica sensografia gastronòmica.

* Un restaurant de Sol Meliá, cadena hotelera espanyola, converteix en dibuixos les experiències gastronòmiques dels seus clients. Totes les sensacions produïdes per un tast es poden convertir en una representació gràfica, a través d'una tècnica anomenada Sensografía gastronómica, que acaba de desenvolupar l'agència Nopiun, juntament amb els germans xefs Torres, del restaurant Dos cielos del grup Sol Meliá.

Ja que ells justificant que com menjar és una experiència difícil d'expressar, i per això han volgut inventar aquesta màquina que es basa en les emocions, els sabors, els records, les sensacions i les textures.

La Sensografía gastronómica és una altra forma de presentar un menú. El client degusta un plat de la carta, i després s'apropa a la zona on està l'aparell i introdueix les seves percepcions segons el que ha menjat, i la informació es publica automàticament en la web de Dos cielos en forma d'imatge.

ÍNDEX:

Introducció

Abstract pàg. 2

Tema pàg. 3

Context

-La rebosteria creativa pàg. 4

-La cuina d'autor pàg. 7

Objectiu pàg. 9

Estratègia pàg. 10

Usuari pàg. 11

Emplaçament

-Palo Alto pàg. 13

-Luís Cortés pàg. 15

Programa de necessitats pàg. 20

Proposta pàg. 22

-Introducció pàg. 23

-Nomenament pàg. 24

-Introducció a l'espai pàg. 25

-Referents pàg. 26

-Proposta pàg. 29

-Relació interior-exterior pàg. 34

-Distribució pàg. 35

- La cuina pàg. 38

- Circulacions pàg. 39

- "It" pàg. 40

Proposta constructiva

- "It" pàg. 45

-Mobiliari pàg. 46

- Rehabilitació dels
elements arquitectònics pàg. 47

-Materials pàg. 50

Introducció

L'interès i el desenvolupament personal dins de la Rebosteria creativa ha portat a detectar un desequilibri entre l'estètica del dolç i el gust d'aquest, ja que se li dona tant èmfasi a la cobertura del producte, que arriba a identificar-se una identitat superficial.

El que es vol és revalorar el concepte de Rebosteria Creativa, on l'estètica estigui en equilibri amb el gust i el seu entorn. Per assolir aquest objectiu, s'ha recorregut a la cuina d'autor, una cuina on la seva finalitat prioritària és transmetre noves sensacions al comensal a través del tast.

Aquesta manera de tractar el producte s'introdueix en la creació d'un local anomenat It'senses, una barreja entre cafeteria i show room, on a través de diferents aspectes escenogràfics, es generen diverses atmosferes en un únic àmbit. Així, es crea un nou espai, assolint l'harmonia entre l'estètica del dolç, el gust i l'entorn, i on l'usuari, des de la seva pròpia experiència pot revalorar la Rebosteria Creativa.

El interés y el desarrollo personal dentro de la Repostería creativa ha llevado a detectar un desequilibrio entre la estética del dulce y el sabor de éste, ya que se le da tanta importancia en la cobertura del producto que se encamina hacia una identidad superficial.

Lo que se quiere es revalorizar el concepto de Repostería Creativa, donde la estética esté en equilibrio con el gusto y su entorno. Para alcanzar este objetivo, se ha recurrido a la cocina de autor, una cocina donde su finalidad prioritaria es transmitir nuevas sensaciones al comensal a través de la cata.

Esta manera de tratar el producto se introduce en la creación de un local llamado It'senses, una mezcla entre cafetería y show room, donde a través de diferentes aspectos escenográficos, se generan varias atmósferas en un único ámbito. Así, se crea un nuevo espacio, logrando la armonía entre la estética del dulce, el gusto y el entorno, y donde el usuario, desde su propia experiencia puede revalorizar la Repostería Creativa.

The interest and personal development within the Creative pastry has led to detect an imbalance between the aesthetics and the taste of the sweets. This is due to the fact that it is given so much importance to the toppings, that the product achieves a superficial identity. So, the aim is to revalue the concept of Creative pastry, in which the aesthetic is balanced with the taste and the environment. In order to reach this goal has been resorted to the signature cuisine, whose priority objective is to transmit new sensations to the customers through the tasting.

This way of treating the product is introduced in the creation of a place called "It'senses", a mix of café and show room, where various atmospheres are generated in a unique ambit through different scenic aspects. Thereby, a new space is created, reaching the harmony between the aesthetic of the sweet, its taste and the environment. It is a space where customers can revalue the creative pastry from their own experience.

Rebosteria creativa, identitat, estètica, gust, entorn, cuina d'autor, sensacions, experiència, harmonia, atmosferes, revalorar.

Repostería creativa, identidad, estética, gusto, entorno, cocina de autor, sensaciones, experiencia, armonía, atmósferas, revalorizar.

Creative pastries, identity, aesthetics, taste, environment, cuisine, feelings, experiences, harmony, atmosphere, revalue.

El projecte tracta en la realització d'un nou plantejament del disseny de l'espai, dins de la rebosteria creativa. Un tema que sorgeix com a resultat d'una evolució personal en aquest món.

L'elecció de fer el projecte d'un espai vinculat al món de la cuina, concretament la rebosteria, no és aleatori; hi ha una relació directa amb l'alumna, que a l'hora de cursar a Eina, li ha sorgit un interès cap a la rebosteria, hi ha aplicat la seva creativitat artística i com a resultat ha creat un petit negoci de dolços.

Per aquest motiu, en endinsar-se en el que va néixer com una afició, s'ha trobat amb una sèrie d'entrebancs i 'conflictes' a l'hora de buscar un equilibri entre el sabor i el disseny del producte, ja que s'emfatitza únicament l'estètica del dolç, fins a arribar a crear una identitat superficial. El projecte es basa, doncs, en revalorar el concepte de 'rebosteria creativa' on l'estètica, factor important en el resultat final del producte, estigui en equilibri amb el disseny de l'espai, el gust i els sentits sensorials produïts pel comensal.

Per dur a terme aquest objectiu s'ha agafat com a referència la Cuina d'autor, una cuina on els sentits i les percepcions del comensal són el que verdaderament importen; i per tant, introduir aquest factor dins de la Rebosteria Creativa.

Aquest nou concepte se situarà de forma física en un dels recintes de Palo Alto, antiga fàbrica tèxtil, que consta de diversos locals de disseny. La seva ubicació separada de la societat crea una atmosfera de pau i tranquil·litat, que produirà que l'usuari excedeixi al nou concepte d'espai de Rebosteria Creativa de forma receptiva i relaxada, aspecte que ajudarà a emfatitzar les seves sensacions.

Rebosteria
creativa

| és

Afició
personal

| s'observen

Conflictes

| solució:

Revaloritza
la Rebosteria
creativa

“Per dur a terme aquest objectiu s’ha agafat com a referència la Cuina d’autor, una cuina on els sentits i les percepcions del comensal són el que verdaderament importen {...}”

Rebosteria creativa

El context principal d'aquest projecte és la Rebosteria creativa. Però el fet d'introduir la Cuina d'autor com a referent per revalorar la identitat de la rebosteria, fa que també formi part del contingut.

La Rebosteria creativa és l'art de preparar i decorar pastissos i altres postres. El terme 'rebosteria' és el que s'utilitza per a denominar al tipus de gastronomia en què es basa la preparació i cocció de peces dolces; conjuntament amb el terme 'creativa', acció de decorar el dolç a través de recobrir el pastís amb alguna cobertura, ja sigui xocolata, 'frosting' o 'fondant', i d'aquesta manera donar al pastís un conjunt de possibles formes, colors i figures, que oculten la idea del dolç tradicional, i aporten innovació, originalitat, i, per tant, estat de sorpresa al client.

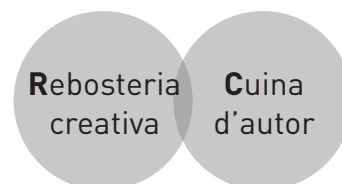
Així doncs, hi ha tres fases: crear la massa, fer la cocció i la fase per excel·lència i amb més èmfasi d'aquest tipus d'elaboracions: la decoració; sempre a través d'una producció artesana.

L'objectiu de la Rebosteria creativa és crear dolços decorats amb un estil distintiu, i fer així que l'usuari se senti identificat amb aquella ornamentació. Per aquest motiu, en aquesta rebosteria se li dóna molt èmfasi al recobriment i a les seves formes, i deixen enrere la importància del sabor del dolç i se centren en les sensacions que es tindran en el primer impacte visual.

Aquesta decoració tracta en embolicar el postre amb una aparença banal o superficial, amagant el mateix dolç. Aquesta manera de tractar el dolç s'ha convertit en una tendència.

Tot va començar amb el cupcake a Estats Units, a principis del segle XIX. Consistia en crear uns petits pastissos 'a la tassa', significat del 'cupcake', que resultava més econòmic que fer-ne un de gran. Però, avui en dia, les raons que ens porten a cuinar cupcakes són molt diferents: són bonics, originals i a més estan de moda. És per això, que cada dia sorgeixen per a ells variants i noves receptes. A part del cupcake, ja més tard va aparèixer la mateixa idea de dolç decorat però de diferents mides i diferents formes, globalitzant la tècnica en Rebosteria creativa; tot i que tal com es coneix actualment, va iniciar-se fa deu anys i des d'aleshores ha tingut molta força en el món comercial.

Context



“Aquesta decoració tracta en embolicar el postre amb una aparença banal o superficial, amagant el mateix dolç.”

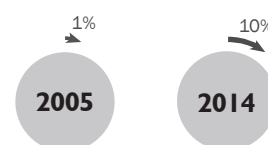


A causa d'aquesta evolució, recentment s'ha introduït a Europa, i han inaugurat moltes botigues i tallers on portar a terme aquesta nova activitat culinària, convertint-se així en un 'hobby' en auge: com a activitat de treball manual per saber com tractar la decoració del dolç, malauradament sense donar la mateixa importància al sabor, l'olfacte, la textura, etc.

A Espanya, la televisió ja comença a reflectir la febre dels Cupcake(s) i altres de Rebosteria creativa gràcies a l'espai de Mediaset 'Deja sitio para los postres', un programa presentat per Paco Torreblanca, considerat el millor reboster d'Europa, o com 'Masterchef', etc. I un gran exemple és Divinity, que està comprant diversos formats de rebosteria a EEUU, reforçant la seva aposta cap a la rebosteria, que seguirà observant els resultats que genera, amb percentatges d'un 31% de share.

Aquesta introducció de programes sobre el món del dolç provoca que l'audiència es torni més aficionada i, per tant, que aquesta tendència perduri.

Augment de programes de Rebosteria creativa per televisió



Font pròpia

Conclusions de les anàlisis dels locals de Rebosteria creativa i de les entrevistes realitzades.

[Annex pàg. de 2-7]

Un aspecte és la descripció de la Rebosteria creativa i l'altre de molt diferent, és el que realment el client percep d'aquesta tècnica.

Com el que interessa és crear un espai on transmetre diverses sensacions, és interessant saber les percepcions del públic sobre la Rebosteria Creativa.

Per extreure diversos punts de vista s'ha realitzat l'anàlisi de diverses botigues de Rebosteria creativa i diverses entrevistes.

Un cop observat com és el tractament del disseny dels locals de Rebosteria creativa, es conclou que se li dóna una sobre importància a l'estètica. De la mateixa manera que els dolços tenen un decorat tan extravagant que deixa a segon pla el gust, al disseny dels bars els passa el mateix: el fet de decorar els espais amb un estil concret eclipsa tota l'atenció. Això fa que quan es col·loquen els pastissos a la botiga, s'observi una falta d'harmonia.

És a dir, el problema no està en la tècnica de la Rebosteria creativa en decorar els dolços, sinó en la falta de connexió entre aquest decorat, el sabor i l'entorn.

Segons les diverses entrevistes* realitzades s'arriba a la conclusió que la Rebosteria creativa té un estil globalitzat; és a dir, que tots aquells dolços dissenyats siguin o no de la mateixa temàtica tenen el mateix tractament i transmeten un mateix estil.

Opinen
que la Rebosteria creativa **sí** que té
una estètica predefinida

8

de cada 10 persones

Opinen
que la Rebosteria creativa **no** té
una estètica predefinida

3

de cada 10 persones

Majoritàriament descriuen la Rebosteria creativa com una cuina: dolça, delicada, refinada i únicament centrada en l'estètica; concepte totalment erroni. Per tant, l'objectiu d'aquest projecte és revalorar la identitat de la Rebosteria creativa i introduir en ella l'entusiasme i l'èmfasi que té la cuina d'autor en voler transmetre al comensal sensacions a través del tast.

Locals de Rebosteria creativa:

"{...} se li dóna una sobre importància a l'estètica."



Segons les diverses entrevistes:

"{...} la Rebosteria creativa té un estil globalitzat; és a dir, que tots aquells dolços dissenyats siguin o no de la mateixa temàtica tenen el mateix tractament i transmeten un mateix estil."

*Deu entrevistes realitzades per un públic divers, tant per edat, gènere com localitats. Situades a l'annex pàgina 2.

Cuina d'autor

Per realitzar aquest projecte s'ha buscat una cuina que complementi la Rebosteria creativa, ja que aquesta predomina la vista per sobre dels altres sentits, factors que la cuina d'autor sí que té present.

De la mateixa manera que els moviments moderns transformaven l'art, la dansa, l'arquitectura, la música, i altres disciplines durant el segle XX, la cuina d'autor va néixer del treball innovador dels millors xefs professionals.

La cuina d'autor significa la maduresa creativa de la cuina, del cuiner creador que troba un estil propi i modifica segons el mateix gust, gràcies en major part per l'avanç tecnològic.

El punt més destacat és que veuen el menjar com un plaer envoltat de sentits, no només el gust, sinó totes aquelles sensacions i emocions que el tast pot fer transmetre a l'ésser humà; convertint-se en un complet ritual. Per aquest motiu, no hi ha detall que es deixi a l'atzar, des de l'entrada a les taules fins a l'entorn i el menjar, està estudiat.

El primer cop en transformar la cuina no va començar a aparèixer fins a la difusió de la nouvelle cuisine, a la dècada del 1970.

La nouvelle cuisine va ser una reacció contra la cuina francesa clàssica, tot i no tractar-se d'un concepte del tot modern, al principi, la nouvelle cuisine va ser molt coneguda per la introducció del nou empleat i el control absolut que tenia el xef sobre la presentació del menjar.

Inspirant-se en la nouvelle cuisine i altres moviments precursors, xefs avantguardistes com Ferran Adrià i Heston Blumenthal van començar a pensar de manera més sistemàtica per crear noves experiències pels seus comensals. A partir d'aquí, van explorar tècniques de cuina com l'instrument al buit, el vapor¹ etc, i ingredients com els espessats moderns i els agents gelífics, que en molts casos s'havien desenvolupat per un ús institucional, i no per a restaurants de gran categoria. Aquestes eines els hi permeten controlar els aliments i la cocció com mai, d'aquesta manera es pot explorar un món de sorpreses i plaers culinaris.

Per tant, aquesta cuina s'ha convertit en un diàleg entre el xef i l'usuari, l'objectiu del qual és aconseguir un resultat deliciós i que doni a parlar per la seva impactant sensibilitat.

Tot i que a la llarga aquests principis s'han interpretat i aplicat de maneres diferents a mesura que la cuina d'autor ha anat evolucionant, els xefs tenen una cosa en comú: sempre portar els aliments i la cuina fins a límits insospitats.

1. Instrument al buit i al vapor: Noves màquines que ajuden a realitzar la cuina d'autor. L'instrument el buit, conserva els aliments al buit i d'aquesta forma es mantenen en bon estat. La tècnica del vapor s'adopta de la cuina oriental on el producte no es manipula tant i així es poden conservar millor les seves propietats.

“{...} veuen el menjar com un plaer, envoltat de sentits, no només el gust sinó totes aquelles sensacions i emocions que el tast pot fer transmetre a l'ésser humà; {...}”



Font del restaurant El Bulli

“{...} aquesta cuina s'ha convertit en un diàleg entre el xef i l'usuari, l'objectiu del qual és aconseguir un resultat deliciós i que doni a parlar per la seva impactant sensibilitat.”

Conclusions de les anàlisis dels restaurants i el menjar de Cuina d'Autor (Annex pàg. 8-16)

Pel fet de voler traslladar la manera que té la Cuina d'autor en tractar el producte al disseny de l'espai, és interessant analitzar alguns restaurants que tenen present les percepcions del client i els seus plats.

De restaurants n'hi ha molts, però s'ha volgut centrar en aquells que especialment tenen en compte els sentiments del comensal. Per això s'ha observat el restaurant Pakta i el Tikets de l'Albert Adrià², i el Diverxo de David Muñoz.³

En tots aquests restaurants, hi ha una relació entre l'estètica del local i la carta. És a dir, si el local és dinàmic, divertit i alegre, els plats també transmetran aquests adjectius, com el cas del restaurant Tikets. Aquesta relació produeix una harmonia en el comensal, que li genera una tranquil·litat per poder gaudir de l'àpat.

Una altra característica que posseeixen és la facilitat que tenen en fer irreconeixible un plat, gràcies a la tecnologia. Això mostra que la Cuina d'autor, tot i centrar-se en generar sentiments al comensal a través de tast, també té en compte l'estètica del producte. Aquest factor també es pot relacionar amb la Rebosteria creativa, ja que en les seves elaboracions camufla els dolços, transformant-los en objectes que semblen incommestibles. La diferència està en què la Cuina d'autor crea aquest engany per després impactar amb el sabor de la producció, factor que seguidament crea un seguit de sensacions i emocions al client.

Ferran Adrià⁴, afirma que la cuina és un llenguatge i, que per tant, té igual d'importància tant el gust com el tacte, l'olfacte o el so que hi ha en aquell moment. La cuina, per tant, es basa en moltes altres coses que ens envolten, fins i tot en la vivència. Una bona experiència en un restaurant farà que el client torni a degustar aquells plats i, per tant, tot es resumeix en l'experiència percebuda.



“Això mostra que la Cuina d'autor, tot i centrar-se en generar sentiments al comensal a través de tast, també té en compte l'estètica del producte.”

“ {...} la cuina és un llenguatge i, que per tant, té igual d'importància tant el gust com el tacte, l'olfacte o el so que hi ha en aquell moment.”

2. Albert Adrià: (1969) és un cuiner i reboster espanyol , germà i company de Ferran Adrià al restaurant El Bulli durant deu anys. És, segons els experts gastrònoms, un cuiner de la talla del seu germà.

3. David Muñoz: (1980) és un cuiner espanyol d'avantguarda guardonat amb tres estrelles Michelin .

4. Ferrán Adrià: (1962) és un cuiner espanyol considerat per molts com el millor xef del món, i xef i copropietari fins a 2011 del restaurant El Bulli.

El fet de percebre un desequilibri entre el gust del dolç, l'estètica i el disseny interior de la Rebosteria creativa, l'objectiu d'aquest projecte tracta en revalorar la seva identitat.

Per aconseguir aquest nou concepte dins de la Rebosteria Creativa, s'introdueix la manera de tractar el producte que té la Cuina d'autor, la finalitat de la qual és crear noves sensacions al comensal a través del tast; en el disseny de l'espai.

Aquesta nova manera de dissenyar per emfatitzar els sentits del client genera que, tant el gust com la decoració del dolç, girin entorn l'atmosfera que els envolta i, per tant, crei un equilibri entre ells.

Aquest recurs se sol·licita per la manca d'identitat de la Rebosteria creativa, ja que emfatitza en accés la seva estètica; en comptes d'emfatitzar les sensacions emocionals a través de l'experiència degustativa. Per aquest motiu, s'ha buscat una tècnica culinària sensorial i emocional, que ajudi a aconseguir un equilibri entre l'estètica, el gust i el seu entorn, per poder crear sentiments nous a l'usuari a través del tast. Aquesta nova experiència, viscuda al llarg del temps, farà variar el concepte superficial de la Rebosteria creativa conegut avui en dia.

Equilibri



Giren entorn de
l'atmosfera

| produeix

Sensacions
noves

| crea

Nova Identitat

“Aquesta nova experiència, viscuda al llarg del temps, farà variar el concepte superficial de la Rebosteria creativa conegut avui en dia.”

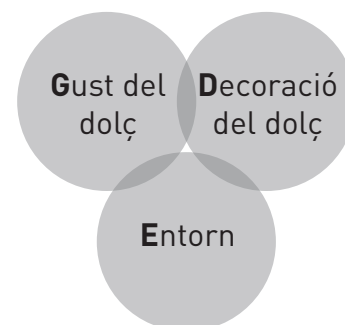
Per aconseguir aquesta finalitat, el projecte s'ha de centrar en el disseny l'espai, ja que, conjuntament amb el dolç, es busca un equilibri d'importància i protagonisme entre ells, al mateix temps que ambdós ajudin a activar els cinc sentits del comensal en el moment del tast.

Per poder crear un nou concepte dels locals de Rebosteria creativa, el disseny ha d'apostar pels recursos escenogràfics, i així apropiant-se a l'estètica dels espais efímers, on llueix la seva llibertat i creativitat. S'ha d'originar també un establiment on, a través de la modificació de tots els factors que estan en mans de l'interiorisme, s'aconsegueix transportar a l'usuari a un lloc inesperat, on viurà noves sensacions. Per tant, els cinc sentits es sumen i s'uneixen per emfatitzar un en concret o un conjunt. Aquesta vivència s'experimenta de forma individual, portat a l'extrem la manera de formalitzar un restaurant, generant una radical reducció dels comensals d'una taula, i quedant-ne tan sols un. D'aquesta manera, el tast es converteix en una experiència profunda, totalment íntima, apartada de l'estrès i el ritme de la societat.

Per assolir aquestes característiques, l'espai es dividirà en diverses zones, cada una igual d'important pel procés experimental: la zona sensorial, espai dissenyat de forma singular i abstracta, que ajudarà a emfatitzar les emocions a l'usuari i on aquest de forma individual viurà una nova i inesperada experiència gastronòmica; la zona creativa, espai on es veurà com s'elaboren els dolços, perquè així el client valori el tast degustatiu; la zona dels expositors, espai on se situen els expositors amb la varietat dels productes; i per últim, la zona degustativa, espai amb diverses taules, perquè els clients tastin la varietat de dolços amb tranquil·litat, gaudint de les noves sensacions que els hi transmet la nova experiència.

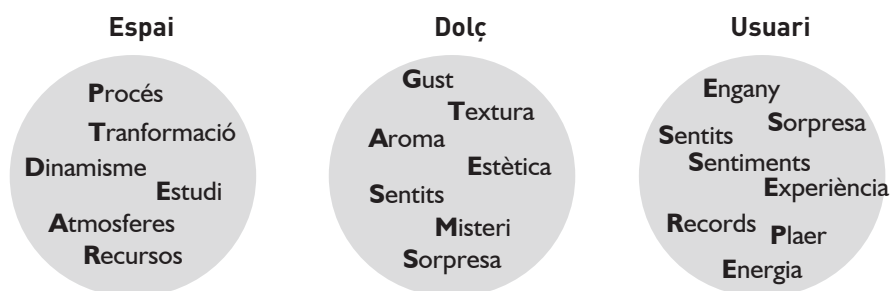
Per tant, el punt distintiu amb la resta de bars de Rebosteria creativa és la manera de tractar el client, tenir present la seva percepció en el moment d'introduir-se a l'atmosfera, de veure el dolç i de tastar-lo, sorprès de que tot variï segons el moment.

Equilibri



“{...} a través de la modificació de tots els factors que estan en mans de l'interiorisme, s'aconsegueix transportar l'usuari a un lloc inesperat, on viurà noves sensacions. “

“{...} D'aquesta manera el tast es converteix en una experiència profunda, {...} “



Aquesta forma de viure una experiència gastronòmica anirà dirigida a tres públics diferents: aquells amants d'aquesta afició, que busquen una manera de tenir un plaer gastronòmic fora del quotidià, o per una població creativa/artística que li interessa tot allò relacionat amb el disseny i té curiositat per saber que pot transcorre a dins, o ciutadans que busquen activitats noves per fer durant el cap de setmana.

Pel fet de ser un espai singular, on no únicament es berena, sinó que també es viu una experiència, es veu reflectit econòmicament i, per aquest motiu, generalment els clients seran de classe social mitjana.

**Amants
gastronòmics**

**Amants
del disseny**

**Busquen no-
ves activitats**

generalment
de:

Classe social
mitjana

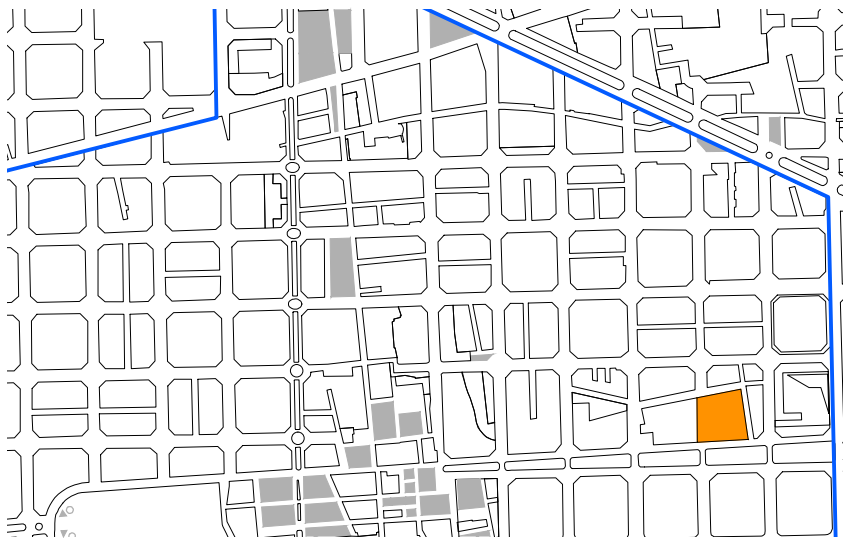
Emplacament

Palo Alto

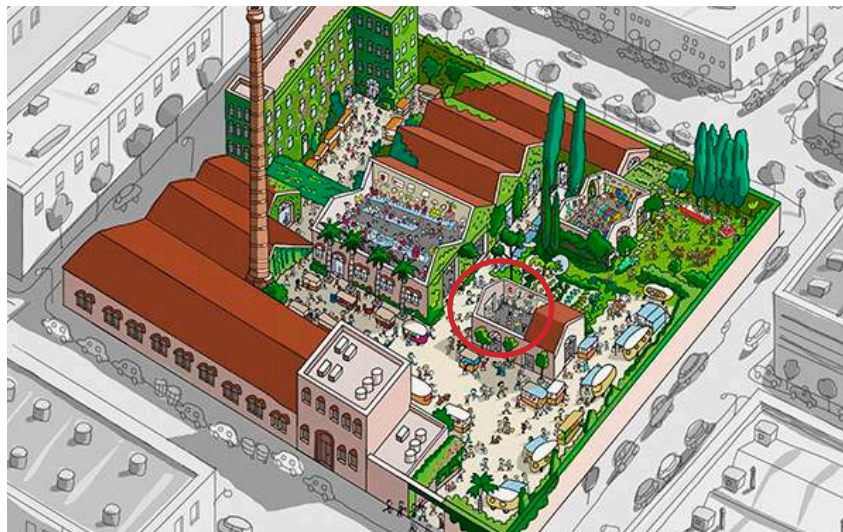
On es situarà el projecte

-Emplaçament- 13

Aquest espai degustatiu on es revalorarà la Rebosteria creativa i, per tant, on els clients viuran noves experiències, es localitza a un local de l'interior del Palo Alto, anomenat Luís Cortés. Aquest recinte està situat al carrer Pellaires, número 30-38 del Barri de Barcelona Poblenou.



Situació
e: 1/15000



Palo Alto

La Fundació Privada Centre de Producció Artística i Cultural Palo Alto es va iniciar el 1997. Té diversos objectius, com: la promoció i gestió d'activitats culturals i artístiques; la mateixa promoció de Palo Alto mitjançant visites programades d'entitats educatives i d'altres tipus, nacionals i internacionals; la cessió d'espais per a exposicions, la creació d'un fins cultural i de rehabilitació d'edificis.

Palo Alto està situat al mig de la ciutat de Barcelona, i és un exemple de conservació del patrimoni i adaptació als nous temps amb una gestió comunitària a disposició d'empreses dedicades a la creativitat. És al Poblenou, concretament al carrer dels Pellaires, en un antic complex industrial construït originàriament a finals del segle XIX per l'arquitecte Antoni Vila i Bruguera per a l'empresa de manufactura tèxtil de Ramon Gal i Juan Puigsech del 1875. Actualment hi ha instal·lats diversos estudis d'artistes i dissenyadors. Com la majoria d'indústries construïdes en aquella època, hi ha un element arquitectònic ben característic: la xemeneia de maons que s'aixeca enmig del recinte, decisiva perquè els primers ocupants de Palo Alto bategessin el lloc amb aquest nom en memòria d'aquest tret tan característic.

Palo Alto

“{...}és un exemple de conservació del patrimoni i adaptació als nous temps amb una gestió comunitària a disposició d'empreses dedicades a la creativitat. “



Font externa
Palo Alto
XIX

Aquest lloc és idoni per localitzar el projecte, ja que el que es busca és distanciar-se de la societat, cercant tranquil·litat i pau. I d'aquesta manera, facilitar a l'usuari la llibertat d'extreure els sentiments i les sensacions produïdes per l'espai. Un altre aspecte a favor és l'entorn artístic de Palo Alto, que fa que el projecte s'acomodi fàcilment, ja que els objectius a seguir són portar el món reboster cap a una atmosfera i uns sentits més sensorials i innovadors, a través dels factors que proporciona el disseny d'espais. També aquest espai seleccionat està dins de l'àmbit d'un públic directe cap a activitats artístiques, fet que atrauria i donaria a conèixer l'espai a més població; a part del restaurant situat en una de les seves instal·lacions, conegut pels seus menús. Per tant, Palo Alto consta d'un punt gastronòmic però sense parada de dolços, és un altre punt a favor, per complementar la gastronomia de l'antiga fàbrica.

La tria d'aquest lloc ha estat per introduir la idea del nou concepte d'espai en un àmbit creatiu, com el de la Rebosteria creativa i la Cuina d'autor, al mateix temps que és considerat un espai de tendència; i per tant, formar amb més força aquesta nova identitat.

L'edifici de Luís Cortés se situa en el recinte de Palo Alto, un dels primers locals a entrar a l'illa. És una nau amb teulada a dos aigües, adossada, amb dues entrades d'accés. La porta principal és passant, de fusta massissa amb un bon gruix, de tres metres d'alçada; i el segon accés té una gran vidriera de també tres metres d'alçada, que compta amb finestres apaïsades pel seu voltant, que deixen accés a molta llum natural cap a l'interior.

Tota la nau és de maó arrebossat, menys les fusteries, el sostre a dos vents, amb grans bigues de fusta que fan d'estructura, i el paviment que és de ceràmica senzilla. A part de les tres finestres apaïsades que se situen al voltant del segon accés, es localitzen dues més, en una alçada inaccessible a la vista, que únicament són útils per l'entrada de llum natural i per la ventilació.

També hi ha un bany a mà dreta de l'accés principal en bones condicions: amb pica, inodor i dutxa. En total la nau Luís Cortés compta amb 120 m², espai suficient per distribuir la zona d'experimentació i degustació, la botiga, la cuina i el magatzem.



En relleu a la història postindustrial del lloc, actualment és ocupat per creadors i artistes, reivindicant l'espai. En total hi ha quinze empreses diferents treballant dins l'àmbit de la creació on es troben: dissenyadors, escultors, fotògrafs, arquitectes, dissenyadors industrials i decoradors de renom. Gràcies a aquest entorn creatiu, conjuntament amb la vegetació que abraça els murs de pedra antiga, es respira un ambient de pau i tranquil·litat que el converteix en un lloc idíl·lic per treballar enmig d'una illa urbana que pretén allunyar-se de l'estrès del dia a dia, tot i estar al mig del carrer.

Aquesta vegetació frondosa ha seguit un projecte de Pepichek Farriol, a més de promocionar el jardí, ha concebut un espai amb recorreguts aromàtics, gràcies a la diversitat de plantes, agrupades per colors, textures i formes.

També pot ser visitat per qualsevol ciutadà, ja que consta d'un hort, un restaurant i de forma espontània de 'markets' i esdeveniments a les esplanades interiors del Palo Alto, interessants per recuperar el significat original del mercat, prendre el carrer i la iniciativa.

Palo Alto, per tant, es podria dir que té diversos nivells d'importància. Si es tracta de l'àmbit històric, Palo Alto forma part de la memòria de Barcelona, pel seu passat industrial, i per suposat això intervé en el valor arquitectònic de la pròpia fàbrica del segle XIX, conservada com a patrimoni. En l'àmbit cultural, aquesta illa urbana forma part d'un dels establiments amb més estudis creatius de Barcelona, conjuntament amb el sentit simbòlic de l'arquitectura, el qual pertanyen. En l'àmbit cultural, aquesta illa urbana forma part d'un dels establiments amb més estudis creatius de Barcelona, conjuntament amb el sentit simbòlic de l'arquitectura, a la qual pertanyen. I en l'àmbit social, queda com un símbol de patrimoni creatiu, vist amb admiració per part dels ciutadans, al mateix temps que gràcies als diversos esdeveniments i "markets" creats en els seus interiors, crea una connexió propera amb aquests.

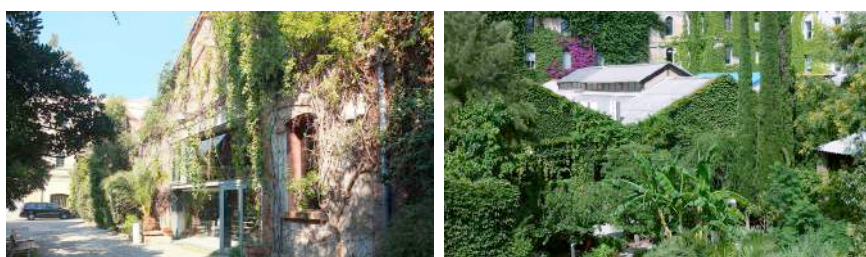
També es podria afegir que té un valor temàtic, a causa de la seva inèrcia en crear espais d'exposicions, o activitats a l'aire lliure,

Gràcies a:

"{...}la vegetació que abraça els murs de pedra antiga, es respira un ambient de pau i tranquil·litat que el converteix en un lloc idíl·lic, {...}"

Palo Alto

Àmbit històric	Àmbit cultural
Àmbit social	Valor temàtic



Palo Alto
Estat actual

Fotografies interior de Luís Cortés



Façana amb una gran quantitat de vegetació, on es localitza el segon accés, obertura de vidre, conjuntament amb tres finestres apaïssades per on accedeix molta llum natural.



Interior, dirigint-se a l'entrada principal amb la porta de fusta massissa, i on també es percep l'accés al bany.



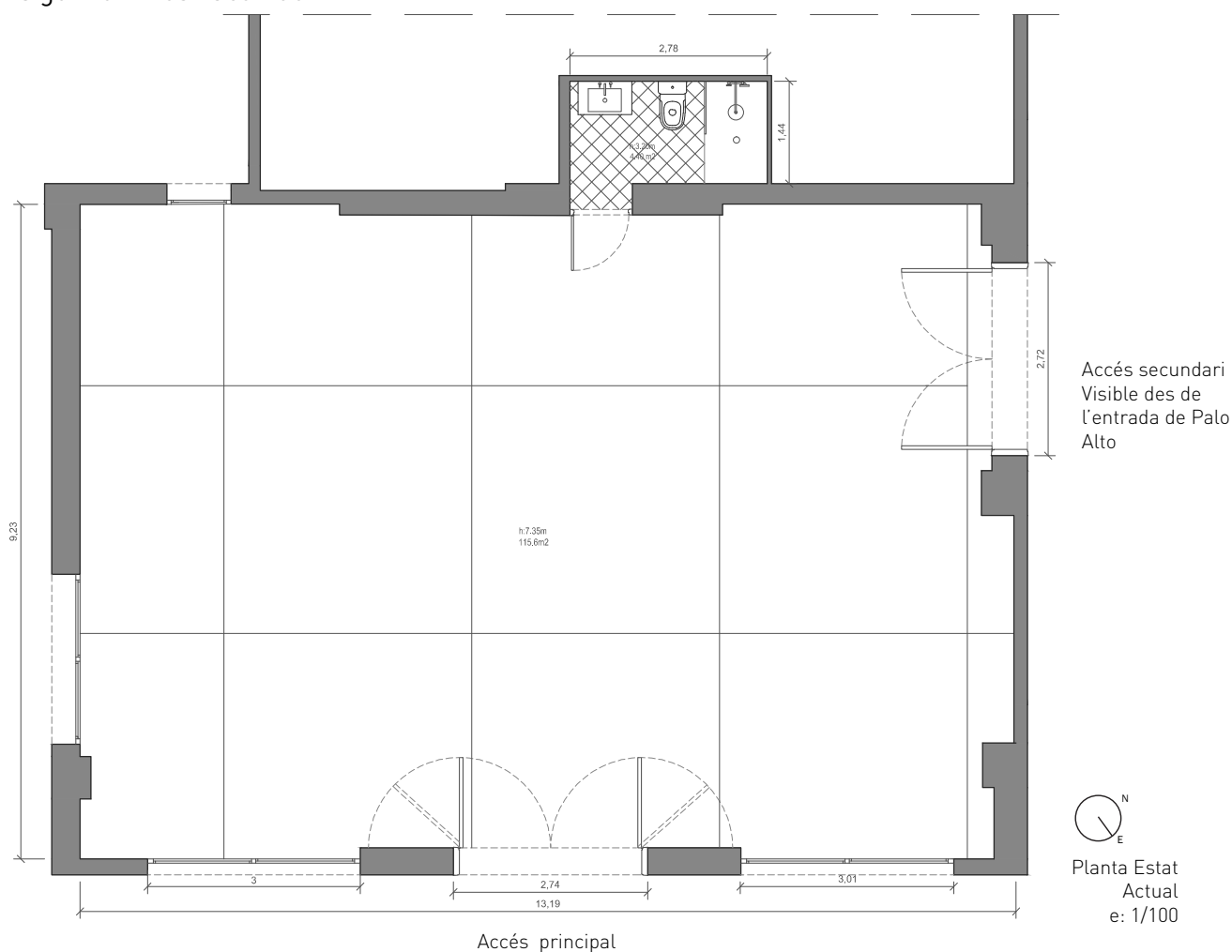
Altra perspectiva de l'interior, dirigint-se a l'altre extrem, on es veu una de les finestres altes, i on també es perceben les bigues de fusta del sostre.



Les dues possibles entrades, l'opaca i la translúcida, on a través les dues obertes hi accedeix bastant llum natural.

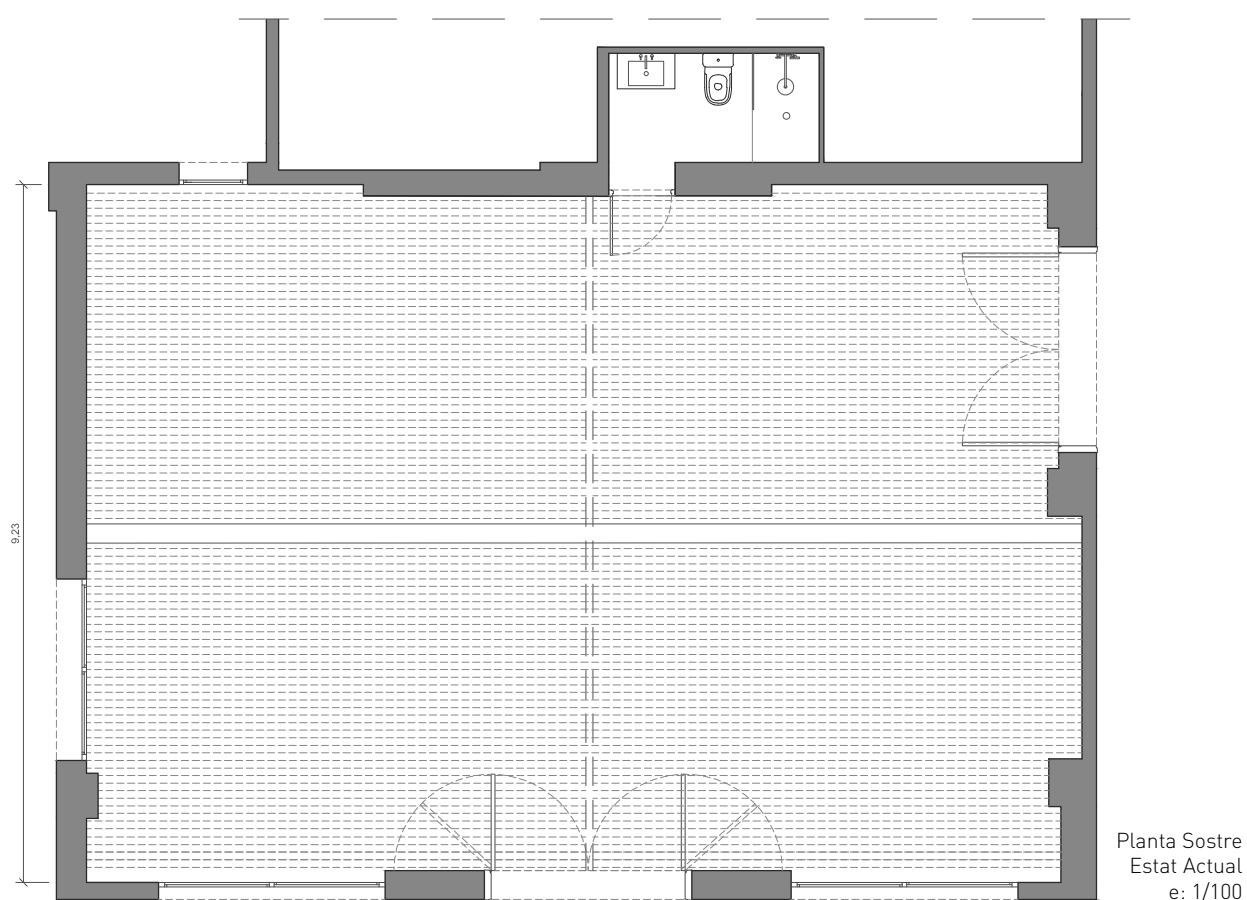
Planta d'estat actual del local Luís Cortés.

Espai d'una sola planta amb sostre a dues aigües i doble accés.
Consta de paviment de ciment, excepte en el bany que és de rajoles de ceràmica. Totes les finestres i portes són de fusta exceptuant la principal, que ha estat substituïda per una metàl·lica.
Gràcies a la planta lliure i a les finestres apaïssades, els elements de fusteria, mencionades anteriorment, conjuntament amb l'encavallada i les bigues de fusta de la coberta, fan que l'interior sigui lluminós i acollidor.



Font pròpia

Per a dissenyar en el local, a causa de la presència de bigues i encavallades, s'ha de tenir en compte el seu gruix, el seu posicionament i la seva direcció. Per aquest motiu, ens serà molt interessant prèviament localitzar-les.



Font pròpia

Perquè aquest local sigui consolidat un espai per a realitzar pastissos, poder-los vendre i principalment poder-los degustar, és imprescindible dur a terme un seguit de necessitats.

Zona sensorial

El fet de tractar-se d'una zona sensorial, fa que sigui important saber controlar diversos recursos escenogràfics i tenir-los ben mecanitzats per poder crear a dins tota una atmosfera paral·lela. Constarà de diverses entrades i sortides per no delimitar la llibertat ni la direccionalitat del comensal. Per això, és important controlar bé els accessos, ja que aquesta experiència es viu de forma individual, i és important no trobar-se amb ningú un cop a l'interior.

Expositors

Zona on estarà la varietat de dolços. Perquè el comensal pugui agafar els productes sense dificultat, es facilitaran uns plats que se situaran en un compartiment dels expositors.

També hi haurà una caixa, on els clients només entrar pagaran el preu fix de l'estança, d'aquesta manera una vegada dins, no s'hauran de preocupar de res.

Zona comuna

Zona on poder tastar els diversos dolços exposats, amb la possibilitat d'acompanyar-los amb una beguda o refresc. També d'aquesta manera si hi ha molta gent esperant per accedir a la zona sensorial, es poden esperar amb tranquil·litat.

Cuina

La cuina es divideix en dos parts, la cuina calenta, que estarà aïllada amb un contenidor per evitar contaminar a través de les olors i els sorolls; i la cuina freda, on s'elaboraran les cobertures i les decoracions. Aquesta part estarà connectada amb la resta de l'establiment, per la part interior i per l'exterior, ja que a través de les finestres de la façana els usuaris podran observar com treballen els rebosters.

A la cuina calenta és necessari:

Electrodomèstics fixos: Nevera, dos forns de grans dimensions, batedores, microones, fogons, campana, pica ben grossa amb espai per estendre les olles i un rentaplats.

Electrodomèstics: Processador d'aliments, pastadora, balança i espremedora.

Kits: El kit de cuina, és a dir totes les eines per utilitzar el foc, per tallar aliments, per esbandir, etc.

A la cuina freda és necessari:

El Kit de Rebosteria creativa, tant els motllos, plats, bols, instruments per elaborar pastissos en concret, com les eines per amassar i decorar.

Calaixos per emmagatzemar els aliments que han d'estar a mà: sucre, fondant, pasta de goma, etc.

I per últim també es necessitaran dues zones de treball, una per elaborar el dolç i una altra per decorar.

Bany

A les botigues o estudis és necessari un bany pels empleats i quan es parla d'un bar, és imprescindible que n'hi hagi un pels clients, així que serà compartit. Tot i que també hi ha la possibilitat d'utilitzar el bany del recinte de Palo Alto, que se situa just al costat, i que a més a més, està habilitat per als minusvàlids.

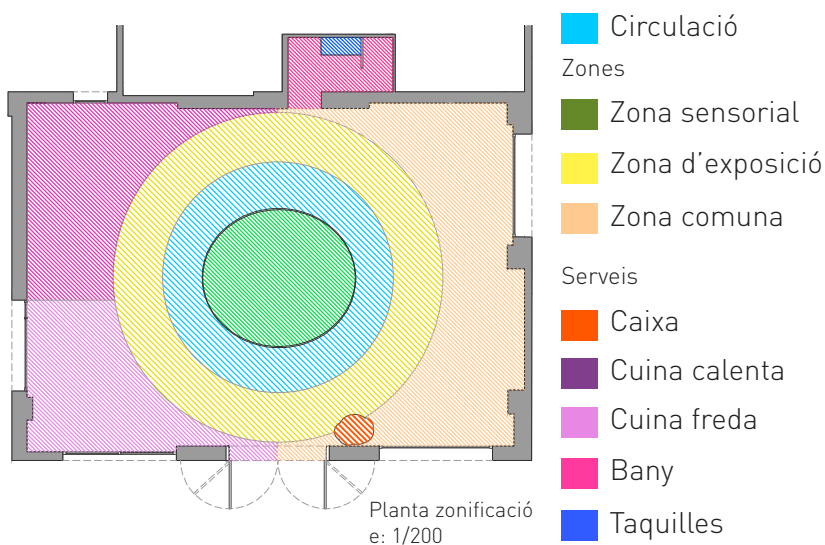
Taquilles

Les taquilles i una zona per canviar-se és útil pels treballadors, per tant aquestes se situaran al bany, ja que hi ha lloc suficient.

Zona d'emmagatzematge

El magatzem és necessari per guardar els aliments en matèria primera de grans quantitats en sec, i en fresc.

També és important constar de calaixos per guardar els kits anomenats anteriorment de Rebosteria creativa.



Proposta

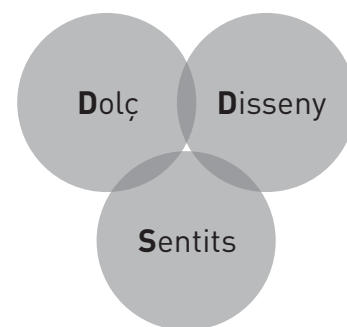
Per poder realitzar un espai on el comensal experimenti el tast degustatiu d'una forma més profunda, s'han tingut en compte els cinc sentits de l'ésser humà.

D'aquesta forma, ja no es tractarà el disseny del dolç com quelcom estètic, ni el disseny de l'espai centrat en quin estil protagonista tindrà o quina temàtica, sinó que es dissenyarà a través de la creació d'atmosferes. Aquestes són originades a través: de la il·luminació, del so, dels materials i els acabats, de la forma del mobiliari i de les parets, del recorregut que es fa en l'espai, de la manera de viure l'experiència, etc. coordinadament amb el tractament del dolç: l'estètica, el gust, la textura i la manera de concebre el seu tast; que faran manifestar els cinc sentits: l'olfacte, l'oïda, el tacte, la visió i l'audició.

Així, el tractament de l'espai s'allunya de la forma estandarditzada a l'hora de dissenyar, caracteritzada per la recerca d'una funcionalitat i una estètica que a l'observador només li evoca un únic sentit, descartant la resta de sentits de l'ésser humà, i que provoca, al mateix temps, que desaparegui la relació amb l'espai. Per tant, el que es busca en aquest projecte és el contrari; és a dir, que el comensal, gràcies al tractament de l'espai, experimenti noves sensacions, que faran extreure els cinc sentits i/o emfatitzar-los. Aquesta importància de tenir present els sentits de l'ésser humà a l'hora de dissenyar està influenciada per la manera de pensar de Juhani Pallasmaa (1936) ⁵. Com cita en un dels seus llibres:

"Me había preocupado cada vez más por cómo el predominio de la vista, y la supresión del resto de los sentidos, había influido en la forma de pensar, enseñar y hacer crítica de la arquitectura, y por cómo, consecuentemente, las calidades sesuales y sensoriales habían desaparecido de las artes y de la arquitectura". ⁶

Després d'aquest efecte, el que es vol és variar la imatge que es té sobre la Reboteria Creativa, a través del tractament de l'espai, no únicament com una bellesa superficial, sinó centrat en els sentits, les sensacions i el que l'usuari sent en l'establiment.



"{...} es dissenyarà a través de la creació atmosferes.

"{...} el comensal, gràcies al tractament de l'espai, experimenti noves sensacions, que faran extreure els cinc sentits i/o emfatitzar-los."

⁵ Juhani Pallasmaa (1936): Arquitecte finlandès i ex professor d'arquitectura i el degà de la Universitat Tecnològica d'Hèlsinki.

⁶ Cita: Juhani Pallasmaa (1936), *Los ojos de la piel, La arquitectura y los sentidos*. Gustavo Gili, 2014. [publicació original:1996], pàgina 9

Nomenament

El nom identificatiu del local relacionat amb l'activitat i el disseny

-Proposta-

24

L'objectiu és que el nom del local transmeti al públic l'activitat i l'essència del que es realitza en el seu interior.

Com el dinamisme de l'interior, gira entorn dels sentits, enfatitzats a través el tast degustatiu del dolç, i del disseny de l'espai. En el nom s'han d'identificar aquests dos recursos que creen una experiència al comensal.

Al escollir l'angles com a idioma, i funcionar les paraules: "Senses" (sentits), "eat" (menjar) i "It-space" (espai). S'ha creat el nom de:

IT'S SENSES

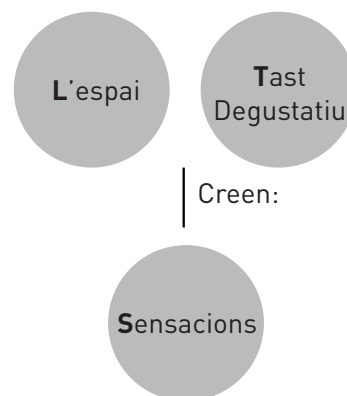
Gràcies al idioma, el nom proporciona un joc de paraules segons la pronunciació.

"It's senses", significa: són sentits, però la pronunciació és la mateixa que quan es diu "eat senses": menjar sentits. La lletra 's' de l'apòstrof que prové del "it's" s'uneix amb "senses", sense repetir la "s", i així unificar la frase, per convertir-la en un nom.

D'aquesta manera, en una única oració es comunica l'objectiu principal: l'experimentació de diverses sensacions a través del menjar.

IT'S SENSES
/ \
IT'S SENSES **EAT SENSES**

Recursos:



“Gràcies al idioma, el nom proporciona un joc de paraules segons la pronunciació.”

“D'aquesta manera en una única oració es comunica l'objectiu principal {...} ”

Introducció a l'espai

La ubicació de It'senses i els seus motius

-Proposta-

25

It'senses s'ubica a la casa de Luís Cortés, establiment dins de l'antiga fàbrica tèxtil Palo Alto, un recinte on es reuneixen diversos estudis d'artistes i dissenyadors.

El fet de situar-lo aquí és idoni per l'atmosfera artística i innovadora que es respira, recolzada per les contínues activitats que es realitzen com: inauguracions, esdeveniments, mercats, activitats corporatives, etc.

Palo Alto, per tant, es caracteritza pel fet d'allunyar-se de la civilització urbana i per ser un lloc tranquil al mig de la ciutat, on un es pot escapar i alliberar-se de l'estrès de la ciutat, amb l'ajuda, en gran part, de la presència de l'abundant vegetació.

Per accedir a It'senses, s'ha de fer un petit gir des de la porta principal de Palo Alto, aspecte que a simple vista podria ser un inconvenient, però pot arribar a ser interessant, ja que, com l'objectiu és que l'usuari s'introdueixi en el món fantasiós creat, l'energia de l'antiga fàbrica ajudarà a fer que el client des del primer moment comenci a relaxar-se, i a alliberar-se de les tensions.

Encara que el local es posicioni d'esquena a l'entrada principal del Palo Alto, la posició de la planta és idònia, ja que, quan el sol surti es filtrarà per la coberta, punt àlgic del local, i il·luminarà tot l'interior amb llum natural.

Palo Alto:

Antiga
fàbrica
tèxtil

Recinte
artístic

Recinte
artístic i
innovador

Lloc
tranquil

“{...} l'energia de l'antiga fàbrica ajudarà a fer que el client des del primer moment comenci a relaxar-se, i alliberar-se de les tensions.”

“{...} la posició de la planta és idònia, ja que, quan el sol surti, es filtrarà per la coberta, punt àlgic del local, {...}”



Vista de la nau des de l'entrada
Font pròpia

Referents

Referents de restaurants que el seu objectiu és transmetre sensacions

-Proposta-

26

Diferents exemples de restaurants que, a través del disseny de l'espai, volen transmetre sensacions i percepcions al comensal.

Aquests referents són clars exemples de restaurants que, a través del disseny, volen traslladar a l'usuari a una època, a un estat d'ànim, a un temps determinat o a unes sensacions. Això s'aconsegueix gràcies a la diversitat que proporciona el disseny. Cada un dels restaurants a través d'una tècnica diferent crea una atmosfera o una altra, aspecte interessant per a poder controlar les percepcions del client.

Disseny

gràcies a:

Àmplies tècniques

genera:

Diversitat

Atmosferes

Percepcions



Blue Frog Lounge, India

Font externa



Il·luminació
Formes orgàniques



What Happens When, USA

Font externa



Contrast
Textures
Colors



Ozone Bar, Xina

Font externa



Formes
Materials i acabats



The Design Bar, Suècia.

Font externa



Temàtica
Exageració

En tots aquests restaurants es perceben diferents tècniques de disseny, com és el cas del restaurant “Blue Frog Lounge” a l’Índia, on per crear noves impressions al comensal, s’ha apostat per la introducció de formes orgàniques reto-il·luminades.

En el “What Happens When”, a Estats Units, s’ha buscat un contrast entre l’espai i els elements penjants, que juguen amb la textura i els colors.

En canvi, el Restaurant “Ozone Bar” de Xina aposta per globalitzar tot l’espai amb un únic estil, creat a través de les formes i sobretot, dels materials i acabats utilitzats. I per últim, el “The Design Bar”, un bar efímer que es va construir a Suècia, en el qual es va apostar per portar a l’exageració una temàtica en concret.

Per voler realitzar un espai “fantasiós” amb formes orgàniques i que ajudi a fer que el comensal es relaxi i deixi fluir les seves percepcions davant l'experiència, ha estat necessari buscar uns referents escenogràfics per observar quins recursos utilitzen.

Aquestes fotografies són essencials per entendre l'atmosfera que es vol crear en It'senses.

Un punt en comú és la utilització de la tela, element interessant per la seva flexibilitat, que proporciona poder jugar amb ella: tant amb les formes, com amb la transparència, com amb l'elasticitat, etc.

Aquest material també és característic per abarcar el sentit del tacte, que segons Juhani Pallasmaa “es la madre de todos los sentidos”⁷. Per tant, ajudarà a tenir de forma receptiva el comensal, i així poder controlar amb més facilitat les seves percepcions. Concretament, l'artista que realitza aquestes obres d'art i, que ha influenciat en la proposta del projecte, és l'artista brasiler Ernesto Neto. Les seves instal·lacions estan fetes de material elàstic, gases transparents i/o boletes d'escuma de poliestirè. La finalitat de Net és crear formes sinuoses per poder-les habilitar, travessar, sentir, i fins i tot oïr, cosa que permet a l'espectador experimentar el seu propi cos, els seus sentits i la seva ment mitjançant l'obra d'art. Net afirma que “el que tenim en comú és més important del que ens fa diferents”. Per això, investiga els aspectes comuns de les relacions humanes a través d'escultures que poden recordar a la sensualitat i la corporalitat.

El cos que crea Ernesto Neto, a través de la tela:

“{...} permet a l'espectador experimentar el seu propi cos, els seus sentits i la seva ment mitjançant l'obra d'art.”



Ernesto Neto: Museum Boijmans Van Beuningen, 2009



Ernesto Neto: I'm jealous, 2011



Ernesto Neto: “Navedenga”, Museum Boijmans Van Beuningen, 2009



Ernesto Neto: Gloeibabel Nudeliome Landmoonaiia, 2000



Ernesto Neto: I'm jealous, 2011



Ernesto Neto: “Navedenga”, Museum Boijmans Van Beuningen, 2009

⁷ Cita: Juhani Pallasmaa (1936), *Los ojos de la piel, La arquitectura y los sentidos*. Gustavo Gili, 2014. (publicació original:1996), pàgina 10

Amb l'objectiu de crear un espai on es pugui revalorar la Rebosteria Creativa, s'ha tingut en compte la manera que té la Cuina d'autor de tractar els plats. La seva finalitat és que, a través del tast degustatiu, el comensal percebi tot tipus de sensacions. Aquest objectiu, dins de la nova conscienciació de la Rebosteria creativa, està traslladat en el tractat del disseny de l'espai i, per tant, tot l'estudi previ està focalitzat en l'entorn de l'usuari.

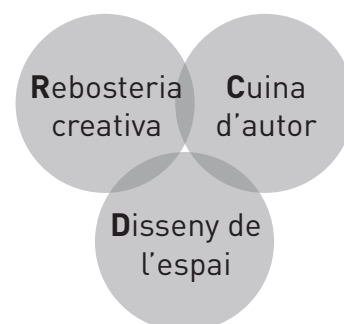
Recolzat pel punt deu de la síntesi de la cuina del Bulli, "Els estímuls dels sentits no solament són gustatius, també es pot jugar amb el tacte (contrast de temperatures i textures), l'olfacte, la vista (colors, formes...), de tal manera que els sentits es converteixen en un dels principals punts de referència a l'hora de projectar."

Principalment, el que es busca és sorprendre al comensal. Per tant, el disseny ha de ser estrany davant del públic, i per aconseguir-ho ha d'allunyar-se de les expectatives que pot arribar a tenir, i crear un nou sistema. D'aquesta manera, el comensal s'enfrontarà d'una forma més receptiva, amb ganes de saber què succeirà, tal i com afirma Henri Gault en 'Los 10 mandamientos de la Nouvelle cuisine': "Els comensals tenen expectatives (explícites i implícites) sobre les possibilitats dels aliments. Sorprendre'ls i jugar amb les seves expectatives és una altra manera d'implicar-los intel·lectualment. Això implica presentar sabors familiars de formes insòlites, i a la inversa."

Per poder transmetre aquestes impressions, l'espai ha de ser singular, gràcies al disseny d'una distribució que s'allunya de l'estandarització lineal i de la creació d'una nova forma d'organitzar l'espai basada en el protagonisme d'una de les zones que es compon It'senses.

It'senses està compost per diferents zones: la zona de bar, on els clients poden provar els dolços acompanyats d'una beguda o un refresc; la zona on s'exposen aquestes elaboracions dolces, per mostrar la varietat de sabors i els seus acabats; la zona de la cuina, la qual estarà a la vista, ja que la cuina ha de ser l'espai més transparent, on s'aprecin tots els aliments previs i l'elaboració del plat, en gran part, per ser el punt on neix la creativitat.

Finalitat



"{...} els sentits es converteixen en un dels principals punts a l'hora de projectar."

"{...} gràcies al disseny d'una distribució que s'allunya de l'estandarització lineal i de la creació d'una nova forma d'organitzar l'espai{...}"

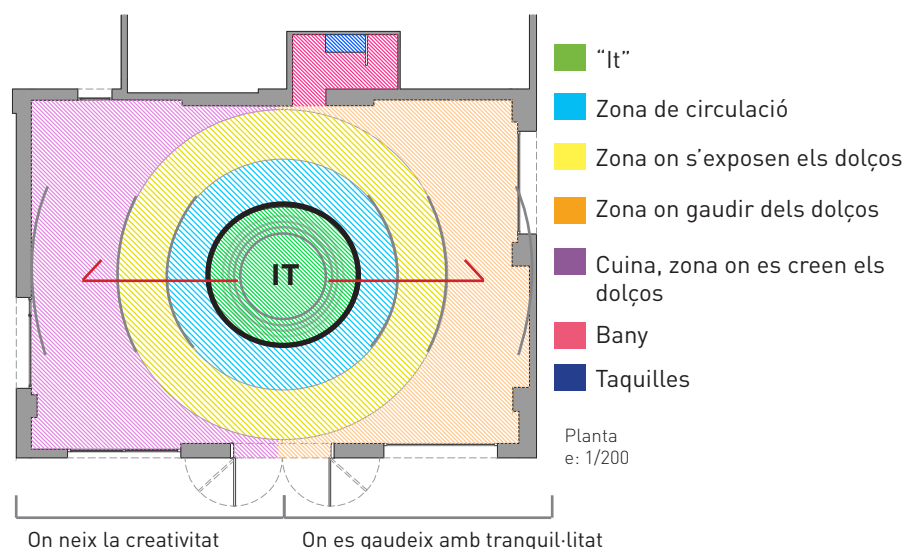
I per últim, la zona sensorial, un espai més reduït on el comensal realitza un tast degustatiu de forma individual i singular, gràcies a l'ampli ventall dels recursos escenogràfics que converteixen l'acció amb una "performance", un espectacle dels sentits. D'aquesta forma s'introdueix dinamisme en la degustació d'un plat.

Aquest espai d'experimentació s'anomena "It" que prové del nom del local, "It'senses", que significa: són sentits, però segons la pronunciació també es pot entendre "eat senses": menjar sentits.

Per tant, "It" és el que dona el joc de paraules; que traslladat en la distribució de la planta, la zona sensorial també és la que domina el sentit del local.

Aquesta zona és l'espai que se li vol donar més ímpetu, ja que és on el comensal extreu els seus sentiments més profunds. Per tant, aquesta importància estarà traslladada en l'organització del local, situant-lo en el centre, captant el protagonisme.

Des d'aquest punt, a causa de la seva forma circular, la distribució es determina per les onades repetitives originades des del centre.



El fet de col·locar l'essència del local al centre, fa que en el seu entorn se situin les altres zones. Amb aquest sistema distributiu es localitzen dues transicions amb el mateix ritme. Una, des del centre cap al lateral dret, on, un cop s'ha viscut l'experiència, es passa a observar les obres d'art comestibles exposades i s'acaba en un espai on es pot gaudir amb més calma de l'experiència, dels dolços i de la companyia.

I l'altra transició, des del centre cap al lateral esquerre, la zona de la creativitat, que comença des del moment sensorial, passa pels punts expositius on estan els dolços decorats i per últim se situa la zona on es creen els dolços creatius, la cuina. En ambdues transicions es localitzen els expositors dels dolços, element essencial per no oblidar que el local gira entorn el món de la Rebosteria creativa.

IT'SENSES

El terme "It" és el que dona el joc de paraules

és traslladat

Distribució de l'espai

Amb la zona sensorial situada al centre

"{...} la distribució es determina per les onades repetitives originades des del centre."



En la distribució es localitzen dos transicions amb el mateix ritme

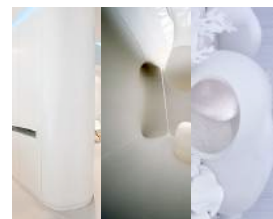
L'estructuració vertical és l'element que ha determinat l'atmosfera del local, ja que s'ha establert un nou sistema constructiu.

Aquest sistema constructiu està compost per uns bastidors metàl·lics que de forma repetitiva segueixen el perímetre i, des d'ells, a través d'unes guies, cau la tela blanca translúcida. Aquesta s'anomena Etamin, i és el material que abarca tot el local i que es converteix en l'element protagonista. Embolica tot el local pel seu interior, i al mateix temps amaga tota l'estructura (portes, finestres, bigues, sostre, etc.). Així s'aconsegueix una única harmonia, que facilitarà que l'usuari, en allunyar-se dels records de la societat, s'endinsi en aquest món.

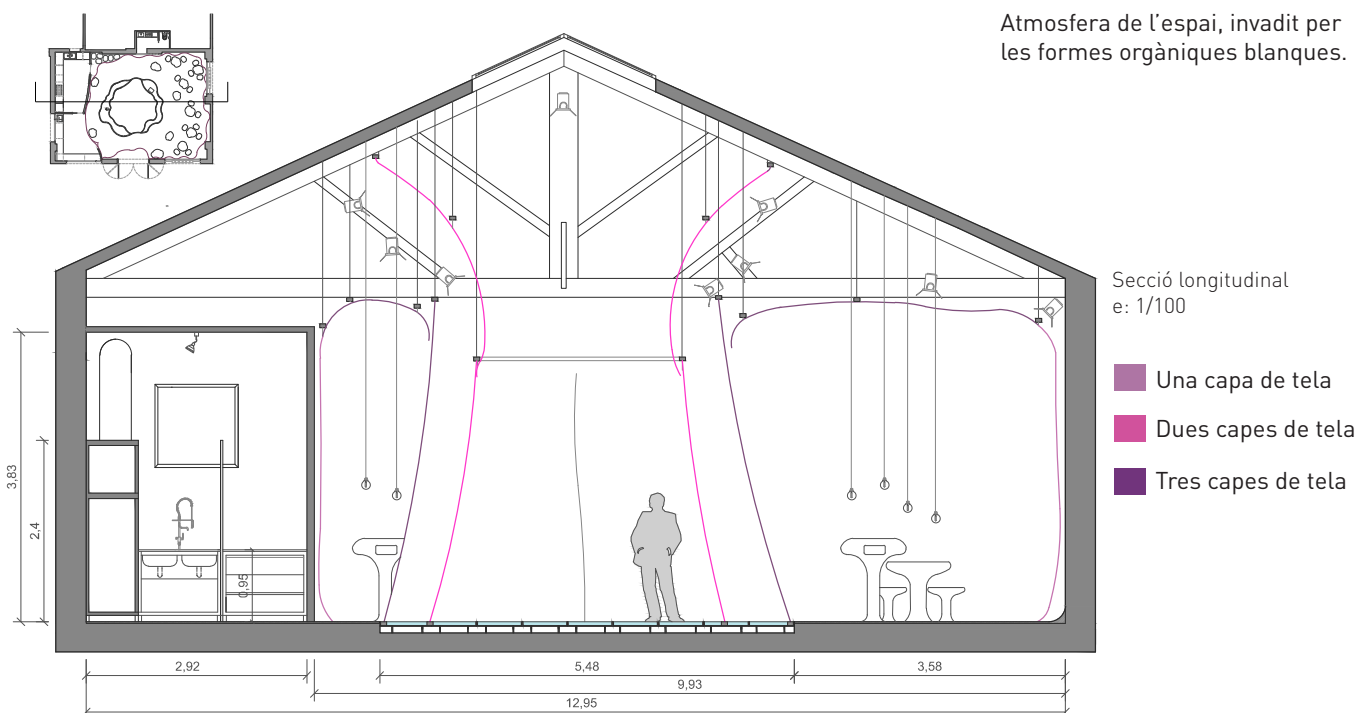
Per tant, tot i distingir-se diverses zones, aquesta tela unifica l'atmosfera amb la finalitat de tenir en compte les percepcions del client. Com afirma Peter Zumthor en el punt dos del seu llibre "Atmosferas", és molt important escollir el bon material, ja que aquest és el que convertirà l'espai en un lloc unit i és el que aconseguirà transmetre sensacions.⁸

" {...} tela blanca, material que abarca tot el local i que es converteix en l'element protagonista."

" {...} s'aconsegueix una única harmonia, que facilitarà que l'usuari, en allunyar-se dels records de la societat, s'endinsi en aquest món."



Atmosfera de l'espai, invadit per les formes orgàniques blanques.



La tela blanca, fina i translúcida permet donar totes les formes orgàniques perimetrals, originades per l'espontaneïtat, i cedir aquesta sensació d'un món fantasiós, lluny de les formes geomètriques que distribueixen l'espai. Aquest material és el que visualment separa les diferents zones, i el que permet l'accès a cada espai a través del tall vertical que conté.

"Aquest material és el que visualment separa les diferents zones {...}"

⁸ Peter Zumthor [1943]: Arquitecte suís amb molta reputació en l'actualitat. Mostra un seguit de punts amb els que es basa a l'hora de dur a terme un projecte d'arquitectura, en el seu llibre "Atmosferas"

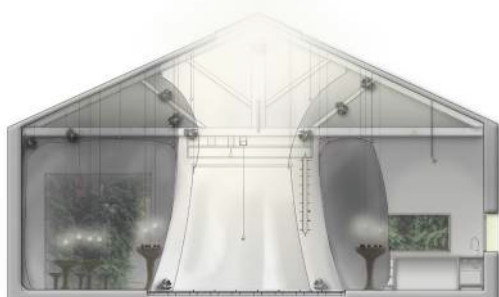
Però no totes aquestes formes peculiars són produïdes per la tela. Hi ha unes que broten del mateix terra pel fet de tenir el seu material en comú, el microciment, utilitzades com a mobiliari (caixa, expositors, taules i cadires). Aquest mobiliari és fix ja que ha nascut en aquest món fantasiós i, per tant, no són uns elements afegits. Per això, aquest mobiliari de microciment és dur, fred, fix i de color gris fosc per distingir-se de la tela que, contràriament, és flexible, tova, fina, suau, blanca i translúcida. Es produeix un joc visual entre el mobiliari orgànic que sobresurt del terra i les formes sinuoses de color blanc que cauen del sostre.

Com que aquest material és blanc, permet crear degradacions amb la llum, gràcies al control de la seva densitat. Com menys capes hi hagi més translúcid serà, i com més sobre-posició de capes, més opac serà. Amb aquest joc es perceben dos espais: l'interior de "It", i el seu entorn, que es difereixen pel tractament de la il·luminació.

"It" es caracteritza per la seva gran quantitat de llum natural que prové de la claraboia, col·locada en el punt central del local, que crea una degradació de dalt a baix controlada per la densitat de la tela. En deixar visible la lluernia, també es perceben les bigues constructives del local, i es crea una connexió entre l'interior i el contenidor. Gràcies a aquest tractament, l'"It" es podria definir com la part noble del local, on hi ha la veritat absoluta i on s'hi desenvolupa l'activitat més valuosa, la desgustació sensorial.

En canvi, a l'exterior, l'atmosfera que es respira és tènue, gràcies a la il·luminació artificial. Tot i això, també s'infiltrarà escassa llum natural per les finestres i la porta que, segons el temporal, aportarà un tipus de llum o un altre. Aquest contrast provoca que, quan el client realitzi el pas per entrar a la zona sensorial, se sorprengui del contrast de llum, la qual cosa genera que l'experiència viscuda impacti més. Tenint en compte aspectes sensorials, l'impacte és més fort quan hi ha una transició de fosc a clar, que no pas a la inversa, i per aquest motiu, la claror s'ha designat a la zona amb més importància.

Aquesta manera de tractar la llum ha estat influenciada per la integració de la forma de pensar de Peter Zumthor que es mostra a "Atmosferas", ja que per ell la il·luminació és un factor clau i essencial en un disseny i, per tant, el control sobre ella permet crear diverses atmosferes.



Secció atmosferes

2 Tipus de formes orgàniques

FORMES	MOBILIARI
perimetral	que brota del terra
I	I
Flexible	Dur
Tova	Fred
Suau	Fix
Blanca	Gris



Control de la llum

gràcies

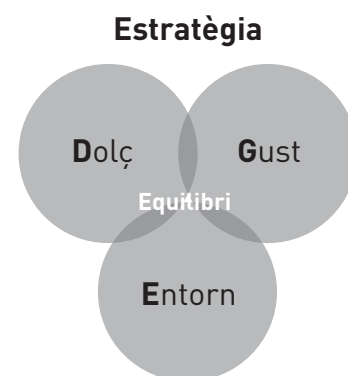
Capas de la tela

2 Atmosferes (Creades per la il·luminació)

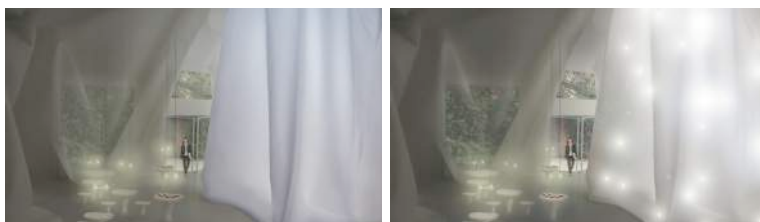
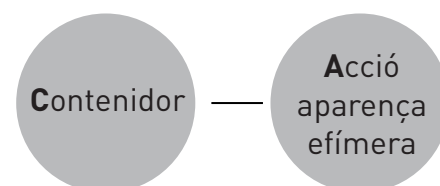
"IT"	ENTORN
Primera-ment, molt il·luminada	Atmosfera tènue

Contrast

Es percep que s'ha generat un nou concepte de disseny, tant pels recursos utilitzats a l'hora d'organitzar la planta, com pels recursos en la creació d'atmosferes en l'espai. I per tant, s'ha assolit l'objectiu de revalorar la identitat de la Rebosteria creativa pel fet d'haver aconseguit un equilibri entre el dolç, el gust i el seu entorn, i haver valorat altres virtuts a part de l'estètica dels seus dolços. Aquest disseny ha estat caracteritzat per la manera que té la Cuina d'autor de percebre el tast degustatiu, en el qual es busca una nova experiència cultural, plena de diverses percepcions sensorials. Amb Diverxo, David Muñoz⁹ també recorre a dissenyar un espai fantasiós, al qual li dóna un toc personal en introduir la bogeria. Per ell, el restaurant es converteix en un espai on tot es pot fer realitat. El que es busca amb It'senses és que el comensal, amb sensacions intenses i inesperades, es traslladi en un món on els seus sentits floten mentre tasta els dolços.



Per tant, en aquesta proposta, s'ha condicionat l'espai existent, a través d'unificar totes les superfícies perimetrals amb microciment, tant parets com paviment, i un cop harmonitzat el contenidor s'ha introduït un centre que vol donar una aparença efímera, composta per la caiguda de la gran tela translúcida que cau del sostre, que trenca els aspectes neutres i estàtics.



Representacions de It'senses

⁹ David Muñoz: Cuiner espanyol d'avantguarda guardonat amb 3 estrelles Michelin. Un dels seus restaurants, Diverxo va obrir les seves portes a Madrid l'any 2007.

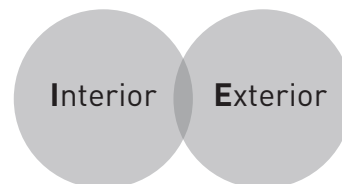
Per atraure els clients des de fora i perquè s'interpreti l'activitat del local, és interessant que hi hagi una connexió entre l'interior i l'exterior. Peter Zumthor en "Atmosferas"¹⁰ expressa que aquesta relació és essencial per crear una harmonia global en el disseny. En aquest cas, el vincle entre l'interior i exterior se centrarà en les diverses finestres del local.

Com que la tela blanca recobreix tot l'establiment per dins, provoca que des de fora, amb el mateix joc que s'aprecia a l'interior, s'observi de manera sinuosa l'acció que s'està produint a l'altra banda. Les dues finestres que donen a la zona de les taules i, per tant, per on cau la tela del sostre, estan tractades de la mateixa manera. Hi ha les grans obertures de vidre fix per facilitar la visió a l'interior, i on a l'alçada de la vista es situa el nom del local It'senses. Lletres creades amb un cos de ferro i revestides de microciment, i a causa de la dificultosa connexió d'ambdós materials, entremig es col·locarà un pont d'unió. El fet d'utilitzar un material lleuger per crear el volum de les lletres facilita la seva elevació, que es realitza a través de varetes d'acer inoxidable que aniran subjectats a un marc també d'acer que emmarca tot el gruix de la façana, per així no fer malbé aquesta.

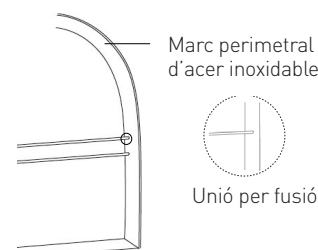
El material utilitzat trasllada a l'exterior el contrast que s'observa a l'interior del local, format per l'ús de la tela blanca (elegant, flexible i suau) i del microciment (dur, fred i gris), que es localitza a la part baixa de l'establiment. Per altra banda, és interessant que el nom del local sigui fàcilment perceptible, ja que aquestes dues finestres són les que s'observen a l'hora d'accedir a Palo Alto.

Les dues finestres de l'altre lateral, és a dir, les que donen a la part oberta de la cuina, estan també tractades igual. S'han deixat les obertures apaïssades d'origen de Luís Cortés, i s'ha col·locat un marc d'acer amb vidre fix. En un lateral, amb el mateix acer s'ha creat una finestra registrable per poder ventilar la cuina. Aquestes dues finestres fan d'expositor perquè els usuaris des de fora puguin observar la zona d'on neix la creativitat.

Connexió



Lletres de ferro recobertes amb microciment



2 Tractaments diferents

GRANS DIMENSIONS

Mateix contrast de l'interior entre:
- Tela
- Microciment

APAÏSADES

Observar d'on neix la creativitat



e:1/200

¹⁰ "Atmosferas" de Peter Zumthor [1943], en el punt 7: La tensió entre interior i exterior. Annex pàgina 20.

Distribució

La distribució en detall

-Proposta-

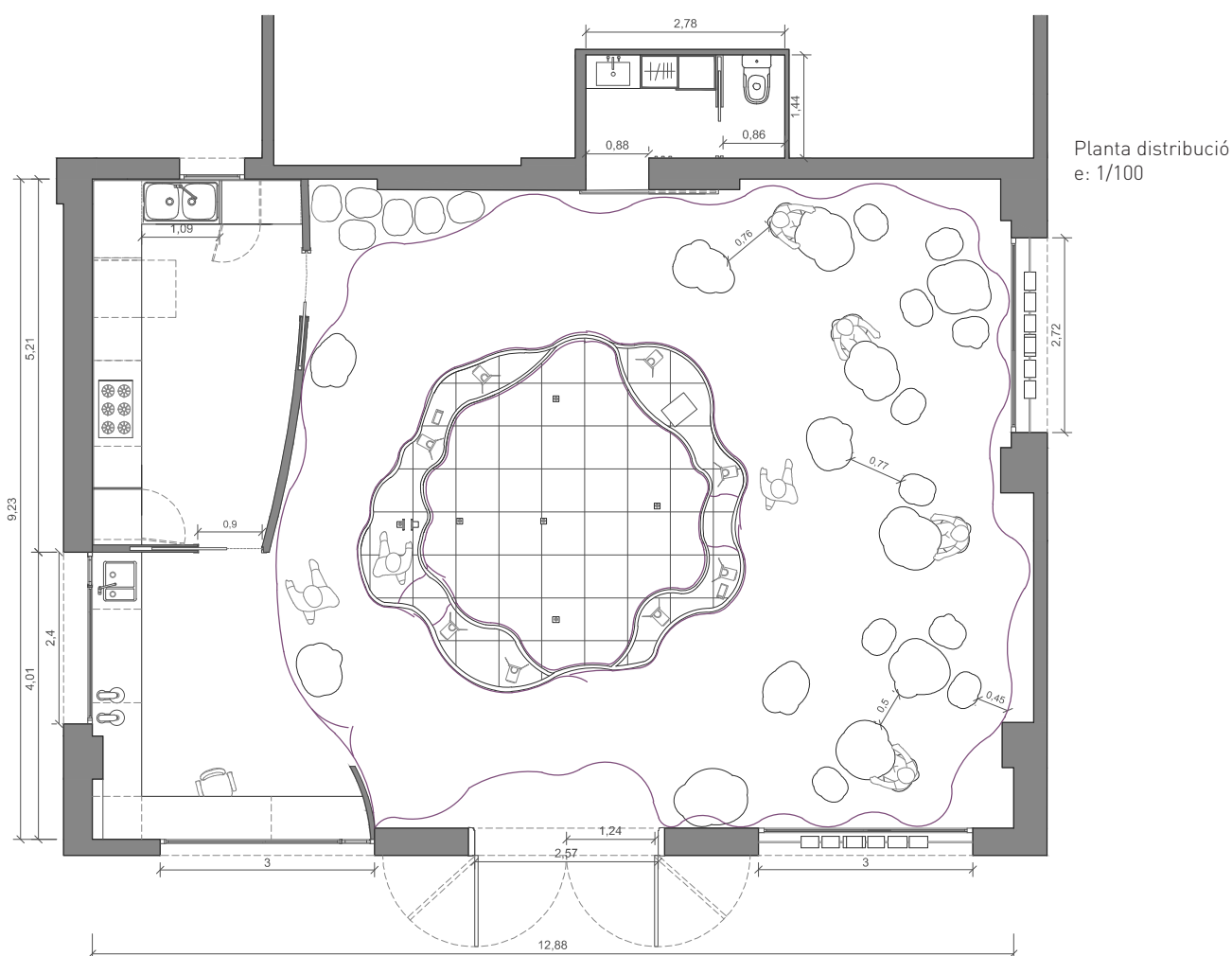
35

A l'hora d'accedir a l'espai per la porta d'entrada cau una gran tela blanca que convida a entrar gràcies a la seva obertura endinsada cap a l'interior.

S'observa que la tela blanca continua a l'interior i és la que delimita l'espai. Primerament, amb el mateix material que cau del sostre es veu que s'ha originat un gran espai en el centre. Des de fora s'intueix que a l'interior hi ha una activitat, ja que s'infiltra part de la llum i del so de dins. També, gràcies a les diverses sortides que té aquesta zona central, es pot veure l'energia que desprèn la gent en marxar.

A causa d'aquestes percepcions, al nou client se li genera la curiositat de saber què succeeix a l'interior i voldrà provar l'experiència.

**“Des de fora s'intueix que a l'interior hi ha una activitat {...}”
“{...} al nou client se li genera la curiositat de saber què succeeix a l'interior i voldrà provar l'experiència.”**



Després de passar per la zona degustativa sensorial, anomenada It, l'usuari pot circular en totes direccions, ja que no es volen decretar regles ni limitacions. És a dir, en sortir pot decidir si donar una volta per observar els dolços exposats o assentar-se a una de les taules orgàniques per degustar els plats amb tranquil·litat.

Tot i així, en accedir al centre es pot decidir si experimentar l'It o no.

El sistema és d'autoservei, és a dir, el client se serveix ell mateix els dolços. Per facilitar aquesta acció, a cada punt expositor es troben els plats. Tot i utilitzar aquest servei, no es vol transmetre el concepte de menjar ràpid, ja que, per seguir amb la mateixa filosofia, el que es busca és que el comensal tingui la màxima llibertat possible.

Amb aquest mètode el client pagarà un preu fix, que inclourà el tast de tots els cupcakes, juntament amb una beguda o refresc, i per descomptat, l'oportunitat de viure l'experiència que ofereix It'senses. Per accedir a l'It el preu variarà, ja que l'experiència que li espera és més profunda. Per tant, aquesta activitat va dirigida a una classe social mitjana, ja que ha d'estar disposada a pagar més per un berenar.

Aquest sistema també suprimeix la utilització de cartells informatius, que contaminarien visualment l'atmosfera de It'senses. Això significa que el gust l'ha d'endevinar el comensal, fet que pot crear reaccions tant d'engany, com d'estat de sorpresa, com d'admiració, etc.

Al costat de l'entrada es troba la caixa, també com un brot sorgit de terra, des de la qual es cobrarà cada tiquet prèviament a l'entrada i on es controlarà l'aforament per no sobrepassar els límits, i així mantenir el nivell de tranquil·litat idoni per poder-se submergir a l'atmosfera de It'senses.

Seguidament, es troben les taules distribuïdes amb un ordre desordenat, per transmetre aquesta espontaneïtat que trenca amb les normes i les regles, i que genera més empatia amb el comensal. El mobiliari és fix, caracteritzat per les formes sinuoses, ja que prové del naixement d'aquest món fantasiós. Aquest aspecte fa que tota la distribució estigui estrictament calculada, per tal de poder aportar una màxima comoditat. Aquest sistema també permet que no s'augmenti l'aforament adient per endinsar-se plenament en l'energia del local, que té un límit de quinze persones. Tot i així, s'han dissenyat uns tamborets mòbils, per donar una flexibilitat extra, i així en casos puntuals poder fer agrupacions. En el cas de no utilitzar-los s'emmagatzemaran al costat de la cuina.



“El sistema és d'autoservei, és a dir, el client se serveix ell mateix els dolços,{...}”
“{...} el que es busca és que el comensal tingui la màxima llibertat possible.”

2 Preus fixos

L'EXPERIÈNCIA “IT”	L'APAT A IT'SENSES
-------------------------------	-------------------------------

| permet

Eliminar
cartells
informatius

| genera

Fer el tast
sorpresa

“El mobiliari és fix {...}”
“{...} Tot i així, s'ha recorreut a dissenyar uns tamborets mòbils, per donar una flexibilitat extra, i així en casos puntuals poder fer agrupacions.”



Tamborets mòbils

Tota aquesta zona on es poden degustar els dolços amb tranquil·litat està ambientada amb una llum tènue, per això, tant els dolços exposats com les taules estan il·luminades amb bombetes a diferents alçades que cauran del sostre. Aquests punts de llum no tindran cap tractament, de manera que realitzaran únicament la seva funció d'il·luminar el que realment té el protagonisme, el dolç creat.

Al mig del local hi ha el bany, tant pel personal, on hi ha unes taquilles per poder-se canviar i guardar els objectes personals, com per als clients. Es pot accedir en retirar la cortina que tapa la porta i corre la porta, la qual és corredissa per facilitar el pas. Aquest bany, a causa de les seves dimensions reduïdes i al graó de la porta, no està habilitat pels minusvàlids. Aquest aspecte, però, no arriba a ser un inconvenient, ja que el local forma part d'un recinte tancat, i just al darrere de l'edifici se situa el bany habilitat de Palo Alto.

I per últim hi ha la cuina, la qual està dividida en dues parts: la zona de cuinar, tancada amb un contenidor paral·lel per evitar que les olors i els sorolls puguin perjudicar a l'experiència, i la zona on es decoren els dolços, únicament separada de la resta del local per la tela blanca que cau del sostre, amb una densitat baixa per poder observar les siluetes dels cuiners elaborant les joies dolces. Aquest joc amb la tela s'acaba just en aquesta frontera, ja que a la cuina s'embrutaria amb facilitat i faria nosa.

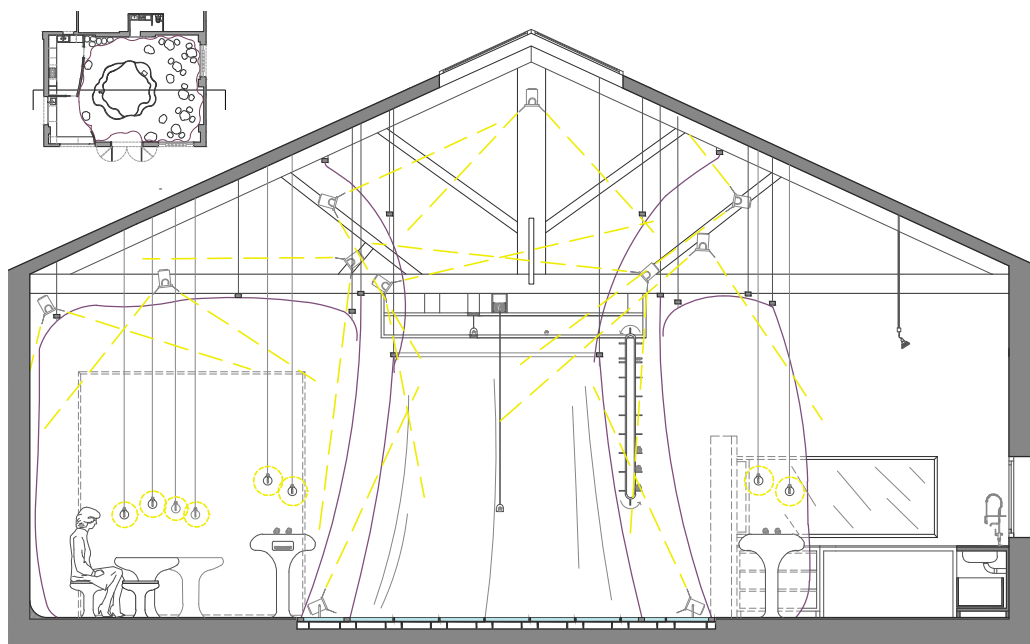
Aquesta zona és molt important, ja que és el punt on neix la creativitat i la que fa que tota l'experiència tingui un sentit. Per això, no es vol aïllar per complet i es vol que el client també valori la realització del producte.

Il·luminació

Bombetes

Per il·luminar el que verdaderament té el protagonisme, el dolç.

“{...} la zona on es decoren els dolços, únicament separada de la resta del local per la tela blanca que cau del sostre, amb una densitat baixa per poder observar les siluetes dels cuiners elaborant les joies dolces.”



Secció longitudinal
e: 1/100

La cuina

Com s'ha establert la seva distribució

-Proposta-

38

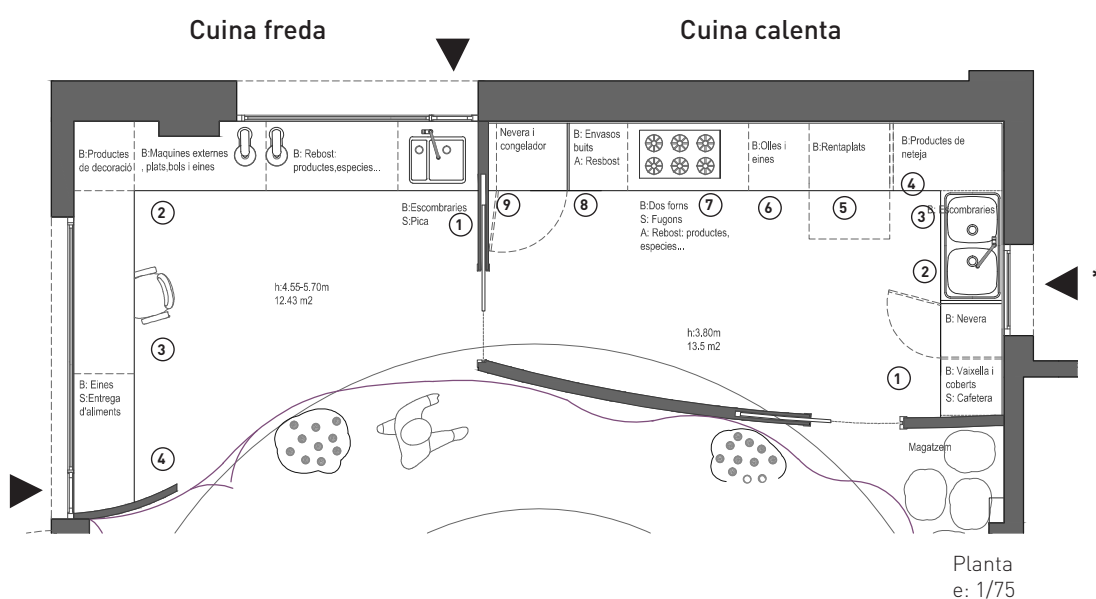
Una altra zona important és la cuina, que en aquest cas es defineix com semi-industrial, a causa de les seves dimensions i produccions reduïdes. Per això, s'ha d'estudiar bé quina és la seva distribució respecte als elements essencials.

A les cuines semi-industrials per a treballar-hi millor tenen en compte la seva circulació i, per tant, es distribueixen segons els passos que es realitzen, i d'aquesta manera tot està a l'abast i es pot treballar amb comoditat.

Per aquest motiu, s'ha dividit en dues zones: la cuina calenta, que es troba aïllada, mitjançant un contenidor, per evitar la contaminació d'olors i sorolls a la zona experimental; i la cuina freda, on s'elabora la decoració i la cobertura dels dolços. Dins d'aquests àmbits l'estructuració de la planta s'ha realitzat segons els passos que es realitzaran en el moment de l'activitat.

S'ha de tenir en compte que hi ha parts habilitades perquè els cambrers puguin servir les begudes als comensals presents al local, com és el cas de la zona de la cafetera, que se situa just al costat de la porta per no interrompre els rebosters.

“A les cuines semi-industrials per a treballar-hi millor tenen en compte la seva circulació i, per tant, es distribueixen segons els passos que es realitzen, i d'aquesta manera tot està a l'abast i es pot treballar amb comoditat.”



1. Neteja
2. Elaboració de cremes i cobertures
3. Zona de decoració
4. Entrega d'aliments (per reposar)

1. Zona dels cambrers: Begudes i vaixelles
2. Devolució de plats bruts
3. Neteja d'olles
4. Assecament d'olles
5. Rentaplats
6. Emmagatzematge
7. Cuina
8. Magatzem de productes secs i diaris
9. Magatzem en cambres frigorífiques

* Extracció i impulsó d'aire.

Circulacions

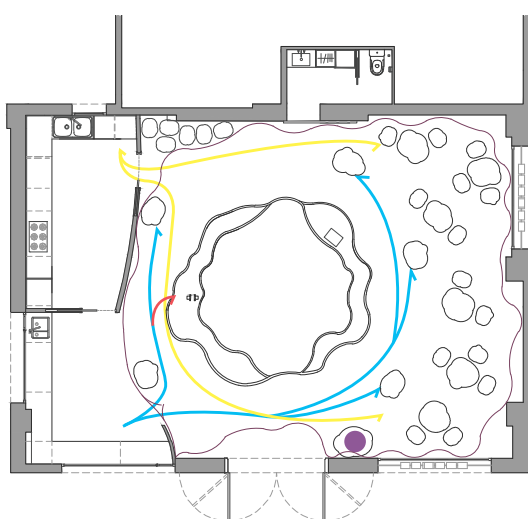
Les circulacions del personal i del client

-Proposta-

39

Per distribuir el local s'ha tingut en compte la circulació tant del personal com del client per tal d'aconseguir una harmonia en el flux de totes les accions.

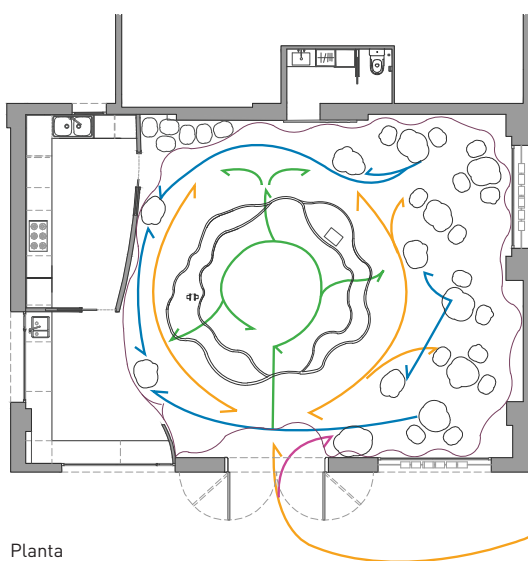
Circulació personal



- Col·locar-repostar dolços i plats
- Col·locar dolços a l'lt
- Atendre el servei de begudes als clients i retirar plats
- Punt fix per controlar i cobrar

Planta
e: 1/200

Circulació del client



- Client
- Client que passa per l'lt
- Pagar
- Buscar els dolços

Planta
e: 1/200

La planta s'estableix a partir de circumferències concèntriques per emfatitzar el grau d'importància de l'activitat que es realitza al centre: un tast degustatiu que provoca que l'usuari experimenti noves sensacions.

"It", l'espai central, es converteix en la zona on experimentar el tast degustatiu d'una manera singular, gràcies a l'atmosfera que abraça l'usuari.

Aquesta està manipulada pels efectes escenogràfics, és a dir, a través d'un únic espai l'àmbit varia gràcies a la il·luminació (la intensitat i la direcció) els colors, els sons, les aromes, la posició del dolç, etc. i abraça tots els sentits del comensal, finalitzats pel tast, el qual el dolç (el gust i l'estètica) va acord amb l'atmosfera del moment. D'aquesta manera, s'aconseguirà l'objectiu de revalorar la identitat de la Rebosteria Creativa.

Aquests canvis crearan diverses reaccions com: estat de sorpresa, curiositat, engany, etc., i que faran posar en situació receptiva el client, mètode per poder controlar les percepcions de l'usuari.

Aquesta activitat es realitzarà de forma individual, ja que, a contrarcorrent del què és habitual, àpats gastronòmics en companyia, es busca que un mateix, al mig d'un espai desconegut, desenvolupi i extregui els seus sentiments sense cap incomoditat, i amb la màxima llibertat possible. D'aquesta manera, l'usuari es pot arribar a conèixer d'una forma més íntima i profunda: saber com actuar davant de l'inesperat i com l'afecta una escenografia relacionada i ambientada amb el tast.

En acabar la vivència, l'usuari pot accedir a la zona de les taules, per tal de finalitzar l'experiència de la millor manera possible, explicant i compartint el tast degustatiu viscut.

Relació



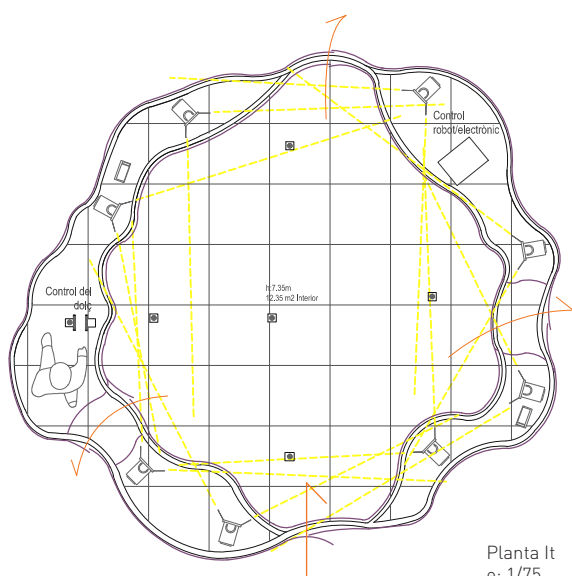
"Aquesta està manipulada pels efectes escenogràfics, és a dir, a través d'un únic espai, l'àmbit varia {...}"



Tast a degustar: cupcake amb el format d'un bombó

"Aquesta activitat es realitzarà de forma individual, {...}"

"{...} extregui els seus sentiments sense cap incomoditat, i amb la màxima llibertat possible."



Mòdul per on baixa el cupcake



e: 1/10

El client quan accedeix a “It” passa una transició impactant, ja que prové d’un ambient tènue, la part exterior, a un radiant, produït per la llum natural que entra per la coberta del sostre i il·lumina tota l’encavallada central del local. Aquest és l’únic moment en què es percep el contenidor, i per tant, on s’observa la veritat, i per això és considerada la part noble, aquella on succeeix l’acció més rellevant.

Davant d’aquest gran contrast, l’usuari, en el primer contacte, no sabrà com reaccionar i a causa del desconeixement, es desenvoluparà la inseguretat. Aquest és un aspecte interessant per poder jugar amb les seves percepcions. A partir d’aquí, l’escenografia variarà i començarà l’espectacle.

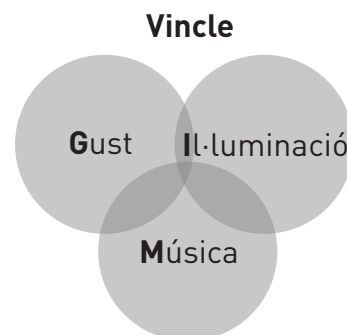
“{...} la llum natural que entra per la coberta del sostre i il·lumina tota l’encavallada central del local {...} “

“{...} per això, és considerada la part noble,{...} “

S'ha creat un exemple d'escenes que podria transcorre en l'lt:

Escenes

- 1a** Escena Il·luminació: **Llum natural**
 So: **Instrumental-admiració**
 Atmosfera: **Clara**
 Client: **Desconcertat**
Baixa el dolç i hi ha el tast
- 2a** Escena Il·luminació: **Tènue (a poc a poc es va enfosquint)**
 So: **Greu- Volum descendent**
 Atmosfera: **Transició**
 Client: **Aspectant**
- 3a** Escena Il·luminació: **Foscor radical**
 So: **Potent**
 Atmosfera: **Misteri**
 Client: **Espantat**
- 4a** Escena **Baixa el dolç**
 Il·luminació: **Puntual, dirigit al dolç**
 So: **Instrumental - violins**
 Atmosfera: **Intriga**
 Client: **Sorprès**
Tast del dolç
- 5a** Escena Il·luminació: **De colors des de diferents punts del terra**
 So: **Divertit**
 Atmosfera: **Alegre**
 Client: **Curiositat-Content**
 (per forçar a què el client es mogui per tot l'espai)
Baixa el dolç des de diferents punts
- 6a** Escena Il·luminació: **Foscor + il·luminació amb pampallugues**
 So: **Tallat -ritme sec**
 Atmosfera: **Bogeria**
 Client: **Desorientat**
- 7a** Escena Il·luminació: **Puntual, des del sostre - cada vegada il·luminació més intensa**
 So: **Suau**
 Atmosfera: **Nostàlgia**
 Client: **Sensible**
Baixa el dolç



No és necessari un control absolut per part del personal, ja que tots els passos estan sincronitzats i robotitzats.

Els dolços a tastar seran petites raccions per no donar dificultats al client.

El sabor d'aquests estarà relacionat amb la sensació que es vol transmetre.

Per tant, hi haurà un vincle entre el gust, la il·luminació i la música.

Diverses atmosferes que s'originen en l'lt:



Representacions de l'lt

Proposta costruttiva

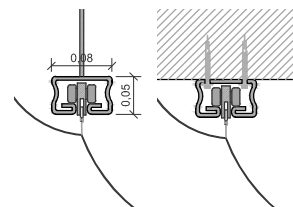
Aquest espai està creat a través de la tela que cau del sostre que, gràcies a les diverses capes, crea un aïllant sonor i visual. Les poques infiltracions que poden haver-hi són interessants per crear des de fora la curiositat de què està succeint.

Aquesta tela està subjectada des del terra mitjançant uns carrils de ferro que creen una circumferència amb ondulacions. Aquests bastidors permeten que hi hagi un doble espai ocult per col·locar els elements escenogràfics que faran transformar l'espai, com és el cas dels focus, els altaveus, el sistema informàtic que farà que tot estigui sincronitzat, i la cinta transportadora per poder penjar els petits dolços que després baixaran del sostre. En aquest espai, el personal pot accedir per qualsevol imprevist, però també, quan el local romangui tancat, gràcies als carrils, la tela es podrà córrer per treballar amb més comoditat.

El paviment de l'“It” és diferent al de la resta del local, ja que és necessari disposar d'un fals terra per col·locar les guies, el cablejat elèctric i els fluorescents de led, per poder il·luminar des de sota. Per obtenir aquest espai s'ha fet un forat en la solera (formigó) on anirà el paviment de vidre amb una estructura metàl·lica, i d'aquesta manera tot l'establiment quedarà anivellat.

Amb el mateix tractament que els elements elèctrics, la claraboia, composta per quatre finestres, funciona amb un sistema mecànic per poder regular l'entrada de llum natural.

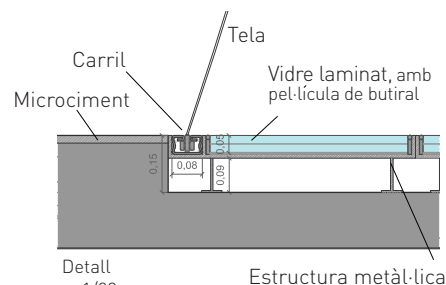
Per fer que els cupcakes baixin des del sostre a la zona sensorial, aquests s'han col·locat prèviament en una cinta transportadora ascendent que puja el dolç i el deixa en una cinta mecànica lineal, la qual distribueix cada un en una direcció diferent, i d'aquesta manera els cupcakes es reparteixen per tot l'espai. En acabar, arriben a un mòdul independent, que serà el que els baixarà a l'experiència. Per regular la baixada i la pujada d'aquest, hi ha una altra estructura superior, on es situaran diversos cabrestants mecànics¹¹. D'aquesta manera tot està controlat perquè el personal no hagi d'intervenir en mig de l'espectacle.



Carrils per on penjarà la tela Detall e: 1/10

“{...}gràcies als carrils, la tela es podrà corra per treballar amb més comoditat.”

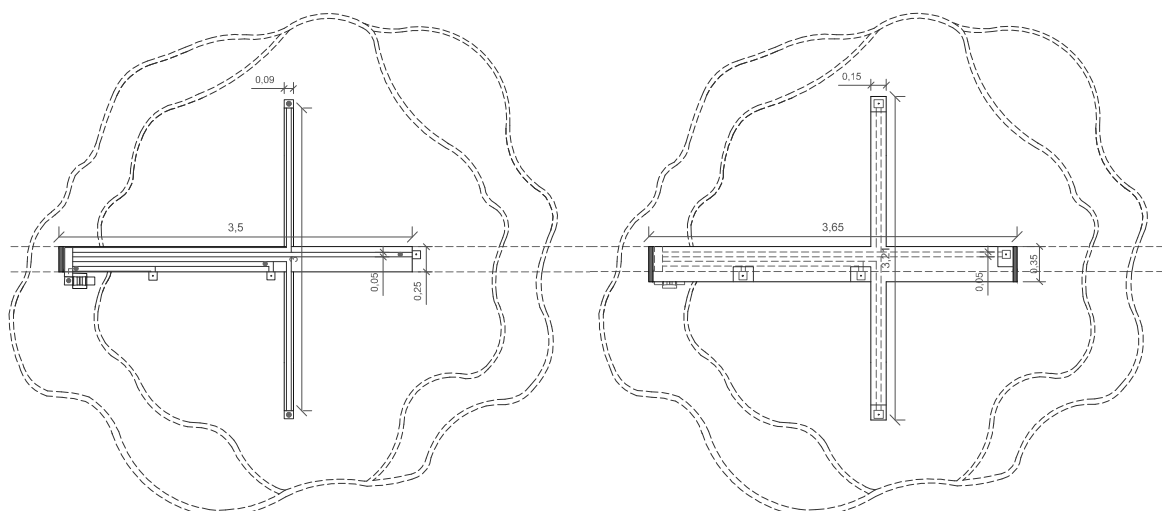
“El paviment de l'“It” és diferent de la resta del local, ja que és necessari disposar d'un fals terra, per col·locar les guies, el cablejat elèctric i els fluorescents de led {...}”



Detall e: 1/20

Estructura metàl·lica

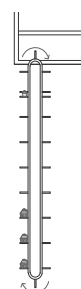
Detall del paviment endinsat i del carril per on es subjecta la tela.



Estructura per dispersar els dolços

Estructura per regular els mòduls

Cinta transportadora ascendent



Alçat e: 1/75

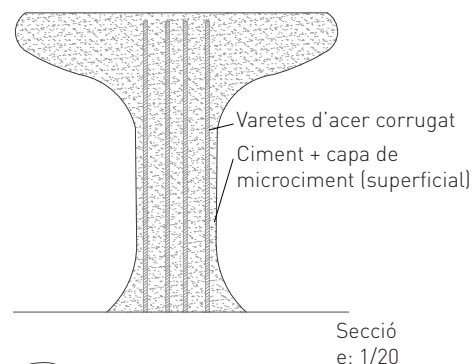
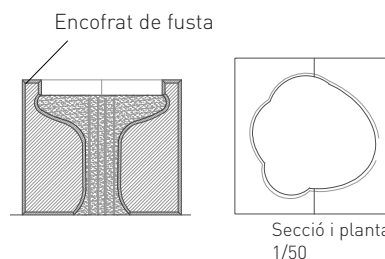
Planta e: 1/75

¹¹ Cabrestants mecànics: és un dispositiu mecànic, compost per un cilindre giratori, impulsat per una màquina elèctrica, unit a un cable, que serveix per baixar i pujar objectes o grans càrregues.

Per dur a terme aquesta atmosfera fantàsica i estranya de l'tsenses, s'han dissenyat una sèrie de mobles que sobresurten del terra creant la metàfora de ser un fruit nascut en aquest nou món.

Aquesta sèrie està composta per cinc elements: taula, seient, seient mòbil, expositor de dolços i caixa.

Aquests mobles tenen un acabat de microciment, però el seu procés constructiu s'ha basat en un encofrat dividit en dos parts, que té en negatiu les formes sinuoses. S'injecta formigó armat dins d'aquest encofrat (havent col·locat prèviament unes varetes d'acer), i per últim es recobreix amb microciment. D'aquesta manera es realitzaran aquests brots orgànics.



Taula



Expositor



Els expositors tindran un compartiment on es situaran els plats.

Seient



Hi ha l'opció de col·locar un coixí, que a l'estiu es pot treure, ja que el contacte amb el microciment pot refrescar el client.

Caixa

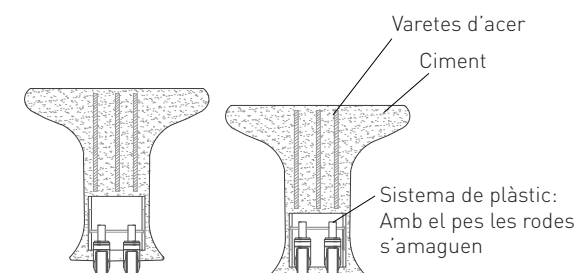


En el mòdul hi haurà un forat on s'introduirà la caixa i una pantalla tàctil per poder-la controlar.

Seient mòbil



Està realitzat de la mateixa manera que els altres, però amb una part interna buida, on hi ha dues rodes. En aquest interior hi ha un sistema, que en detectar més pes fa que les rodes s'amaguin, per evitar que el client pugui relliscar.



Plantes i alçats
e: 1/50

Secció
e: 1/20

Per habilitar la nau Luís Cortés i així introduir la proposta de l'ús, hi ha diversos elements que s'han de tenir en compte a l'hora de la rehabilitació.

S'han detectat elements que estan en mal estat i, per això, abans d'habitar dins del local s'han d'analitzar, buscar una solució i restaurar o canviar.

La porta posterior i les finestres de fusta estan malmeses, ja que la fusta s'ha podrit i fa que no hi hagi un tancament hermètic, aspecte que perjudica en l'aïllament tèrmic i acústic.

“S'han detectat elements que estan en mal estat i, per això, abans d'habitar dins del local s'han d'analitzar, buscar una solució i restaurar o canviar.”



Fusteria podrida
Font pròpia



Fusteria podrida
Font pròpia

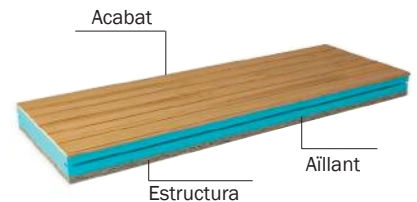
La solució, tant en el cas de les portes com en el de les finestres, és substituir-les per unes altres de fusta nova, ja que aquesta fusta ha patit humitat i ha perdut les seves propietats inicials.

Un altre element constructiu que s'ha observat és la coberta d'Uralita. La Uralita és un material que avui en dia està prohibit a causa de la seva composició amb Amiant, producte cancerígen.



Coberta d'Uralita
Font pròpia

La solució és també radical, ja que l'únic remei és substituir tota la coberta per una altra que compleixi la normativa vigent. Aquesta estarà substituïda pel Termo Chip, que és un sistema de làmines de sandwich amb aïllant tèrmic. Aquestes làmines fa que hi hagi una àmplia gamma d'acabats, i també un altre factor positiu és que tot i haver de canviar tota la coberta, la seva instal·lació és econòmica i fàcil.



I per últim, es va detectar que a la façana hi havia diverses perforacions, majoritàriament a les cantonades del ciment.



Façana amb perforacions
Font pròpia

La solució és fàcil, ja que aquí només fan falta uns retocs amb ciment o morter i ja queda la façana polida.

També és interessant tenir present els elements constructius en bon estat, ja que podran variar algun aspecte del projecte.

De la mateixa manera que hi ha elements que s'han de tenir en compte pel seu estat malmès, n'hi ha d'altres que s'han de tenir presents però pel seu bon estat.

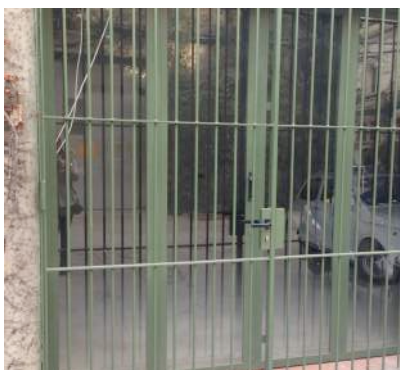
Un exemple és el cas de les bigues de fusta estructurals i característiques del local de Luís Cortes. Aquestes estan en molt bon estat i no serà necessària cap tipus de restauració.



Bigues estructurals de fusta
Font pròpia

A causa del protagonisme de la gran encavallada, dins del disseny de l'espai hi serà present per donar sentit i connexió entre l'activitat, la degustació sensorial i el contenidor, per fer referència al passat del local, una antiga fàbrica tèxtil.

I per últim, les fusteries metàl·liques de l'entrada principal, que pel seu aspecte es percep que són noves. Per poder encaixar aquest element en el projecte, una solució pot ser pintar-les de blanc.



Bigues estructurals de fusta
Font pròpia

“{...} la gran encavallada, dins del disseny de l'espai hi serà present per donar sentit i connexió entre l'activitat, {...} i el contenidor, {...}”

A It'senses s'ha recorregut a l'ús principalment de dos materials, la tela blanca i el microciment de color gris. Aquests són els que han creat l'atmosfera fantàsica, gràcies a les seves formes orgàniques, tot i ser elements oposats.

En aquest projecte destaquen dos materials principals, ja que són els que han donat sentit a l'espai. La tela blanca, translúcida i lleugera anomenada Etamin, que s'espenta repetitivament, és la que embolica tot It'senses en el seu interior, i el qual, amaga tot el contenidor de la nau, també la seva superposició de capes ajuda a poder controlar la intensitat de la llum, per així poder crear diverses atmosferes en un únic espai.

Tela: Etamin

La tela Etamin està composta per: Polièster ignífug (75%) i Lycra ignífuga (25%). És una tela molt fina i a través de la qual passa fàcilment la llum, ja que té un punt de poques passades, per tapar la llum directe però sense ocultar la visibilitat.

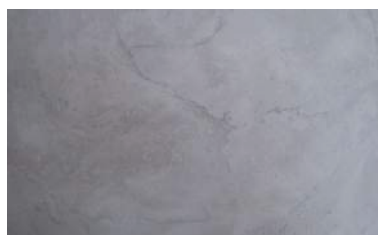


Material idoni perquè realitzi la seva funció atmosfèrica, gràcies a la seva: lleugeresa, finors, escassa elasticitat, per ser manipulable, adaptable, i sobretot al seu punt de vinillo de poques passades que deixa passar la llum.

L'altre material també protagonista és el microciment, ja que tot aquell mobiliari que està introduït a l'espai per poder ser habitat, està recobert de microciment de color gris. Les taules, les cadires, els expositors i la caixa estan formats a partir d'uns motllos de fusta on s'ha injectat ciment, un cop aquest sec s'han revestit de microciment, material que ajudarà a arrodonir el mobiliari, i que els hi donarà un acabat més llis. El paviment i les parets també estaran coberts d'aquest material.

Microciment DEKORCEM

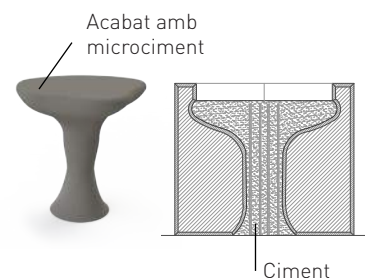
El microciment és un material de revestiment que permet crear el mobiliari amb formes orgàniques. També DEKORCEM té unes propietats d'impermeabilitat i resistència.



Gràcies a les seves propietats impermeables, tant el paviment com els pobles podran ser netejats amb facilitat.



“Material idoni perquè realitzi la seva funció atmosfèrica, gràcies a la seva: lleugeresa, finors, escassa elasticitat, per ser manipulable, adaptable, {...}”



D'aquesta manera el contenidor de It'senses, estarà compost per un únic acabat, el microciment DEKORCEM que arrodonirà tots els angles rectes i unificarà tot l'espai.



Les bigues de l'encavallada de la nau es pintaran de color blanc, i el sostre se substituirà per una coberta de Termochip, sistema per làmines de sandwich amb aïllant tèrmic i amb un acabat de fusta de tres tonalitats.

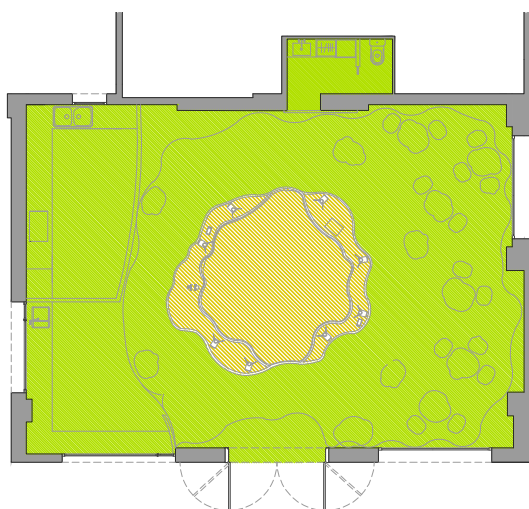
Amidaments

Per mostrar la resta de materials a continuació es crearà una taula d'amidaments.


CODI	MATERIAL	DESCRIPCIÓ	UBICACIÓ	DIMENSIONS	QUANTITAT
01	Microciment Dekorcem	Revestiment que permet crear el mobiliari amb formes arrodonides. Material impermeable i resistent	- Mobiliari - Paviment - Parets - Lletres expositor	-	385m ² superfície 20m ² de mobiliari i lletres
02	Tela Etamin	Polièster ignífug (75%) i Lycra ignífuga (25%). Tela fina, lleugera, translúcida pel seu punt de vinillo, amb poques passades	- Zona sensorial - Zona comuna (abraça tot el local, també el sostre, menys a la cuina)	4 x 6 m	382m ²
03	Ciment	Conglomerat format per calcària i argila calcinades i posteriorment moltes. Material que s'endureix al contacte amb l'aigua	Cos interior del mobiliari	Utilització de sacs de 25kg	4 sacs de 25kg per taula i expositors 1+1/2 sacs per seient
04	Termochip Alpha	Làmines de sandwich amb aïllant tèrmic	Coberta de la nau	0,60 x 6m	118 m ²
05	Vidre laminat	Dues làmines de vidre, amb una pel·lícula de butiral de polivinil (PVB) al mig, que deixa passar la llum però no la visió. Material molt resistent	Terra de la zona sensorial Vidre encaixat en l'estructura de ferro	0,60 x 0,60 m	19.50 m ²
06	Cartó guix ignífug	Material de construcció utilitzat per a l'execució de envans interiors i revestiments de sostres i parets	Per tancar la cuina calenta	1,20 x 4m	32 m ²
07	Pintura blanca	Pintura blanca tan plàstica per a superfícies llistes, i esmaltada per la fusteria.	- Bigues existents - Cartó guix - Porta bany - Sostre bany	-	55 m ²
08	Acer inoxidable	Producte metal·lúrgic que resulta d'afegir a l'acer una proporció bastant elevada de crom, i níquel. La capa de crom fa que el material sigui impermeable a l'aigua i l'aire	- Porta de la cuina - Mobiliari de la cuina	-	120 m ² aprox.
08.2	Acer inoxidable negre		- Marcs de la porta d'entrada, finestres i aparadors - Marc del guix de la façana dels aparadors	Gruix: 0,02 m	7 m ²

Localització dels diferents acabats, tant de paviments com de sostres.

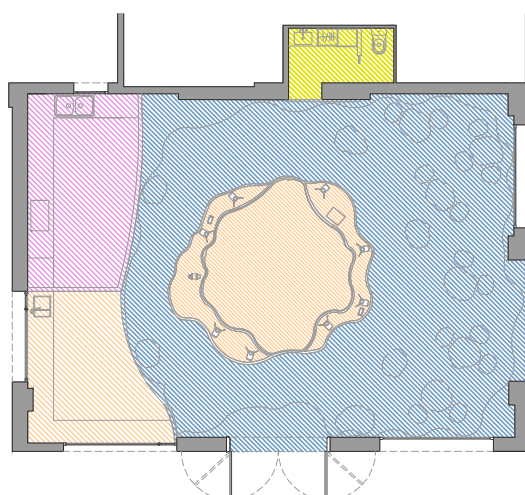
Paviments




 Microciment DEKORCEM (Codi 01)

 Estructura metàl·lica amb vidre laminat amb pel·lícula de butiral (Codi 05)


Sostres



 Fals sostre creat per les teles Etamin (Codi 02)

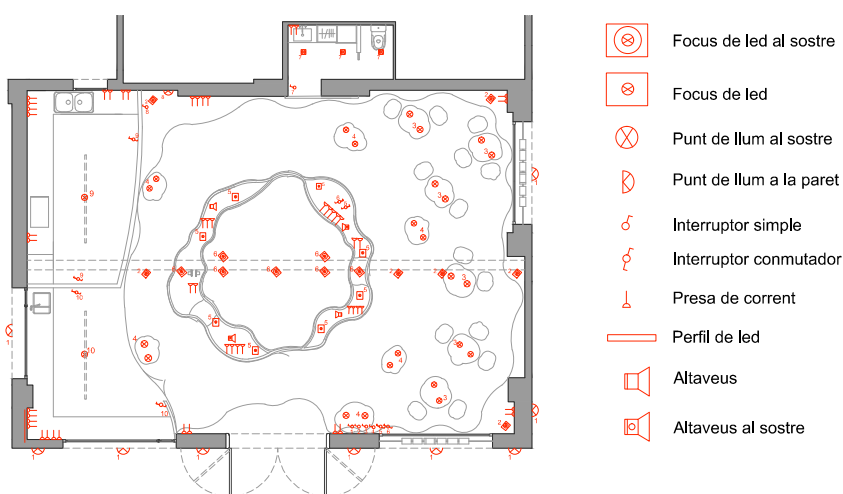
 Sostre del mateix local, a dues aigües. Sandwich de TermoChip amb acabat de fusta a tres tons de blanc (Codi 04)

 Sostre de cartró guix ignífug (Codi 06)

 Fals sostre de cartó guix original

La il·luminació és molt important en aquest projecte, ja que dins de l'it'senses s'infiltra poca llum natural a causa de què la tela amaga tot el contenidor, i també perquè és un element que ajuda a crear les diverses atmosferes que es volen transmetre.

Electricitat



CODI	ELEMET	DESCRIPCIÓ	UBICACIÓ	QUANTITAT
e01	Focus PAR 36	Focus amb tecnologia de llum LED. Model de 8 LEDs RGB de 10W cadascun. També té control manual o remot. I l'angle de la llum és de 45 graus	Repartits per tot el local	13 en el sostre 8 en el terra
e02	Bombetes globus	Bombetes que pengen del sostre, a través d'una corda, a l'estil Urbanhandy, però de forma individual. Il·luminació puntual	Sobre les taules i expositors i a l'exterior	24 9 a l'exterior
e03	Florescents de led	Florescents T8 amb 18w, de 60cm de llarg	Sota el paviment de l'it, per il·luminar el terra	30
e04	Focus Le Perroquet	Petits focus de iGuzzini, que van amb un carril	Focus per il·luminar la cuina	2 carrils, cada un amb 5 focus
e05	Llum encastat SIERRO	Llum encastat de Wever&Ducré	Llum per el bany	3
e06	Altaveus DAS ACTION-M12	Altaveu petit però portent, greus de 12" amb motor de compressió i membrana de titani	Zona sensorial	2 sostre 2 terra

* Extensió annex plànols, pàgina P23



ÍNDEX Annex:

Context

-Entrevistes	pàg. 2
-Anàlisi de bars de Rebosteria Creativa	pàg. 6
-Síntesis de Cuina d'autor	pàg. 8
-Anàlisi de restaurants de Cuina d'autor	pàg. 11
-Anàlisi de menjar de Cuina d'autor	pàg. 15
Influències en el disseny	pàg. 17
Bibliografia	pàg. 21

Plànols

-Situació i emplaçament	pàg. P1
-Estat actual	pàg. P2
-Sostre estat actual	pàg. P3
-Distribució	pàg. P4
-Distribució amb mobiliari mòbil	pàg. P5
-Distribució cuina	pàg. P6
-Circulacions	pàg. P7
-Façanes	pàg. P8
-Secció A-A'	pàg. P9
-Secció B-B'	pàg. P10
-Secció C-C'	pàg. P11
-Secció D-D'	pàg. P12
-Secció E-E'	pàg. P13
-Secció F-F'	pàg. P14
-Secció G-G'	pàg. P15
-Enderrocs, lampistaria paviments i sostres	pàg. P16
-Electricitat	pàg. P17
-Sostre-distribució	pàg. P18
-Estructures del sostre	pàg. P19
-Bastidors del sostre	pàg. P20
-Detalls	pàg. P21
-Mobiliari	pàg. P22
-Secció B-B' i E-E' tècnic	pàg. P23

Entrevistes realitzades per saber la percepció de la gent sobre l'estètica de la rebosteria creativa, i així afirmar que aquesta limita la seva creativitat i la llibertat a l'hora d'experimentar amb ella i veure petits canvis de vista.

Les persones entrevistades s'han escollit per tenir un ampli ventall tant per edat, gènere, costums i localitzacions. En total s'han realitzat deu.

-Que diries que és la Rebosteria creativa? (Segons la teva experiència)

-Creus que segueix un estil en concret? Quin? Que et transmet? Quina percepció tens d'ella?

1

-Diria que la rebosteria creativa es basa en la creació d'aliments, principalment dolços (postres, berenars o esmorzars) com ara pastissos, magdalenes, galetes, etc. però amb un element diferent o afegit que el distingeix i el fa diferent. Per exemple un cupcake, que vindria a ser una magdalena guarnida, o un cakepop, un chupachup amb massa de pastís.

-Si hagués de definir la rebosteria creativa amb un estil, diria que segueix una estètica artificial, molt femenina i delicada.

Ens transmetria dolçor, delicadesa, feminitat, serenitat, originalitat i alegria.

La percepció que em donen aquests aliments seria el de peça única i element personalitzat, ja que cada un d'ells es crea per a un usuari en concret.

2

-La rebosteria creativa és una manera d'expressar la creativitat mitjançant productes comestibles. Pel que he vist cadascú té el seu estil (com un artista) i les seves pròpies tècniques. Es poden trobar pastissos més minimalistes, més infantils, més neutres... Tot depèn de qui ho faci. A més a més, un pastís creatiu sap greu de menjar, com quan et sap greu estripar un dibuix o una fotografia.

-L'estil que te és de "celebració" (no se com definir-ho). La rebosteria acostuma a ser utilitzada per a celebrar aniversaris, festes, etc... i doncs l'estil acompanya la celebració depenent del que s'estigui celebrant. Per tant el que em suggereix és infància, innocència, diversió, colors... També és una tècnica molt delicada que requereix temps i esforç, i això s'aprecia cadascun dels pastissos.

3

-Per mi, la rebosteria creativa és un sistema de creació de pastissos molt innovació i diferent de tot el que havia vist fins ara. Una manera divertida i original de presentar els dolços, tant a grans com a petits.

-Penso que no segueix un estil concret, ja que, cada pastís és d'una manera i està fet al gust de la persona que el compra, la qual cosa fa que pugui tenir molts estils diferents. Així doncs, els dolços poden transmetre allò que el client vol, una sensació diferent per a cada persona que el rep.

4

-La rebosteria creativa, mes que pastisseria és una escultura artística utilitzant materials de rebosteria.

-L'estil, és el que cada artista li vulgui donar.

És un tipus de postres que prioritza molt més l'estètica que el sabor, i això transmet fredor.

És una manera molt directa i a primera vista de transmetre missatges i sensacions, emocions.

5

-Per mi la rebosteria creativa és el disseny i l'elaboració de dolços on és important la part culinària i de sabors però també la decoració d'aquests segons una temàtica concreta o la celebració a la qual van dirigits. Penso que la rebosteria creativa és anar més enllà de cuinar un dolç, ja que probablement un cuiner sol no seria capaç de dur-la a terme. La part creativa que rau en el disseny del dolç i l'elaboració de la decoració més enllà de la mateixa estructura del dolç tradicional seria més pròpia d'un dissenyador o algú especialitzat en aquest tipus de rebosteria. És molt impactant a la vista, i l'associa a color en contraposició al color que tindria una rebosteria convencional. D'altra banda el seu aspecte s'acosta més a l'artificialitat que no pas a la tradició, segurament per la introducció de colors, elements (colorants per exemple) i formes que fins fa poc no havien estat introduïts dins de tot allò comestible.

Segons la meua opinió la rebosteria creativa està molt associada a la celebració d'algun esdeveniment, per la seva presència a taula, i la seva capacitat de ser un disseny personalitzat i únic per a aquell dia.

-Crec que sí que transmet un estil concret, o com a mínim existeix una visió concreta de la societat en relació a aquest tipus de rebosteria. Crec que està molt vista com a rebosteria per una banda, femenina i per altra, infantil. Femenina per tot el tema decoratiu, l'ús de colors pastels i de formes i elements que se solen utilitzar com perles, flors, llaços, etc. Se sol veure com alguna cosa cursi. I infantil també per motius semblants (ús de figures, colors, etc). Potser està vinculat a allò infantil perquè es veu com una reinterpretació de la mona de xocolata que es dona als nens, amb les figures que més els agraden construïdes amb la pròpia xocolata. A més a més, crec que també es veu com una rebosteria cara i exclusiva, no per ser el berenar de cada dia, sinó per encarregar en un dia senyalat al calendari o per una ocasió especial.

Personalment penso que tinc la mateixa percepció de la visió que es té en general. Crec que s'ha posicionat al mercat d'aquesta manera, ni bona ni dolenta. Una rebosteria que no competeix amb la tradicional perquè totes dues tenen una posició diferent en el mercat d'aquesta temàtica. No conec cap rebosteria creativa que s'allunyi d'aquesta visió.

6

-Personalitzar els pastissos, incorporar un nou concepte d'individu, a l'hora de fer la rebosteria.

-L'estil o tendència que té en compte principalment és l'estètica, ha de ser primer de tot, atractiu, refinat, "bonic"...

Em transmet elegància, refinament ...

Crec que la idea d'introduir l'art en el pastís és molt bona, però de la manera que s'aplica fa que només s'adapti per un tipus de públic en concret.

7

-Art de fer pastissos o tot el relacionat en la rebosteria. D'alguna manera és l'evolució dels pastissos, la rebosteria tradicional adaptat al món modern i a les tendències d'avui en dia.

-Sí, crec que segueix un estil refinat, elaborat, premeditat, amb un estil globalitzat a la vegada que divers. No sóc amant dels pastissos com tampoc de la rebosteria però estèticament e, transmet la sensació d'elaboració artesana, al mateix temps que moderna.

8

-La rebosteria creativa, és la creació i elaboració d'uns dolços decorats. A diferència de la rebosteria tradicional aquesta es dedica més en què el dolç tingui un 'bon presentat'.

-No ser si podria dir si segueix un estil en concret, perquè, crec que té la rebosteria creativa, es basa en les idees o temàtiques que proposa el client, per tant cada encàrrec serà diferent i tindrà un estil divers.

9

-És una manera de crear uns dolços a través de la creativitat i la imaginació.

-Un cop descrivint que era per mi la rebosteria creativa, m'he adonat que sí que hi ha un estil en comú en aquest món, ja que dins d'una imaginació i creació sempre s'utilitzen els mateixos materials: com el fondant i el frosting; i això és el fa que tots els dolços agafin una mateixa estètica.

10

-Per mi és l'elaboració de la part estètica del dolç que fa que aquell pastís sigui personalitzat i singular a la resta.

-No té un estil en concret, ja que la rebosteria creativa es distingeix per realitzar una elaboració singular i personalitzada a l'hora de dissenyar un pastís, creant així una peça única.

Opinen
que la Rebosteria Creativa **sí** que
té una estètica predefinida



de cada 10 persones

Opinen
que la Rebosteria Creativa **no** té
una estètica predefinida



de cada 10 persones

Com s'arriba a la conclusió que la Rebosteria creativa té una estètica globalitzada i majoritàriament es percep com una única elaboració de l'estètica, concepte totalment erroni, es vol conscienciar o revalorar el concepte que es té fins ara, introduint en ella l'entusiasme i l'èmfasi que te la cuina d'autor en voler transmetre al comensal sensacions a través del tast.

Context

Anàlisis de diversos bars de Rebosteria creativa

-Annex-

6

Per saber si aquesta importància que hi ha sobre l'estètica en els dolços de Rebosteria creativa, també està en el seu entorn s'han analitzat diverses botigues especialitzades en aquest món.

Un gran exemple, representatiu d'una tenda estàndard de Rebosteria creativa, és la Victoria's Cakes. Dirigida per Victoria Ballesta i situada a Barcelona, i una de les més conegudes per ser de les primeres empreses a apostar per aquest món culinari a la ciutat.

El disseny de l'espai està caracteritzat per la utilització de colors pastels, majoritàriament de color rosa, compostos amb les estampacions del paper pintat a la paret de flors.

L'aire que es respira és càlid i proper, ja que sembla un món parat en el temps, romàntic, idíl·lic i elegant.

Per tant l'estètica del pastís: infantil, femení, refinat... també es veu en l'espai. Per això dona la percepció de què el local únicament va dirigit al gènere femení. Tot i això, el curiós és que aquest estil triat no fa emfatitzat els pastissos exposats, sinó que com el tractat d'ambdós és el mateix queden plans.

D'aquesta manera, s'identifica una sobre importància a l'estètica, és a dir, quan es parla d'un pastís, el que realment interessa és l'acabat del dolç, sense donar la mateixa importància al sabor, i quan es tracta de la tenda, el que interessa és l'estètica d'aquesta, i no els pastissos exposats.

Concloure que, el disseny de la botiga se centra únicament en els acabats de les parets i en el mobiliari, creant no tan sols una estètica, sinó també una manera de ser.



Font externa

Un altre cas és el bar de Buvette, creada per Sonia Borrell, cuinera de la Rebosteria creativa, amb una llarga experiència i aprenentatge a les millors escoles de diversos punts del món, com és el cas de: Cordon Bleu, École Le Nôtre, Hoffman, Cakes Haute Couture etc. I ha volgut dissenyar la seva pastisseria recordant com un petit racó de París.

L'estil afrancesat, també és molt típic dins d'aquest món reboster, ja que s'associa a: la delicadesa, el refinament, a la dolçor, etc., tots aquells adjectius que també descriuen la decoració del dolç.

En general les parets són de color beix, combinats amb mobiliari de fusta senzills de color blanc: taules que semblen de bistrot francès i les cadires, una barreja entre franceses i angleses.

Els dolços estan exposats per a tots els recons de la botiga, galletes, piruletes, pastissos, caramels, etc. Aspectes que recorden a una caseta de caramel per a nens. Per tant es podria dir que Buvette, s'ha basat a decorar el local amb colors neutres perquè així els dolços en exposar-se cridin l'atenció.



Font pròpia

Dins del món culinari hi ha diverses síntesis, que han servit d'exemple o referent en el moment de consolidar una empresa o una nova identitat.

Com és el cas dels deu mandaments de la Nouvelle Cuisine de Henri Gault, adaptats en el 2014, a causa de l'evolució en la cuina d'autor. Aquests punts són considerats una guia per assolir la bona cuina.

1. La cuina és un art creatiu en el qual el xef i el comensal dialoguen, els plats són el principal medi de diàleg, però en l'experiència gastronòmica intervenen tots els aspectes sensorials.

2. S'ha de conèixer les regles, convencions i tradicions culinàries, però aquestes no han de ser cap obstacle per la creativitat.

3. Infringir les regles i tradicions culinàries de forma creativa, permet que els comensals s'impliquin i reflexionin sobre la seva experiència gastronòmica.

4. Els comensals tenen expectatives (explícites i implícites) sobre les possibilitats dels aliments. Sorprendre'ls i jugar amb les seves expectatives és una altra manera d'implicar-los intel·lectualment. Això implica presentar sabors familiars de formes insòlites, i a la inversa.

5. A més de sorpresa, la cuina pot despertar altres emocions, reaccions, sentiments i pensaments com humor, extravagància, sàtira i nostàlgia. El repertori del cuiner modernista no es limita els sabors i textures, sinó a les reaccions emocionals i intel·lectuals.

6. Creativitat, novetat i inversió són inherents al paper del xef, per això, quan s'adopten tècniques i idees, o s'obté la inspiració d'altres cuines o fonts, s'ha de reconèixer.

7. Ciència i tecnologia es poden explorar per obtenir invencions culinàries, però són medis per aconseguir un fi i no un fi en si mateixes.

8. Els ingredients de la millor qualitat, són la base sobre la qual descansa la cuina. Els més cars, com el caviar o les trufes, formen part del repertori però no tenen més sabor que altres ingredients de qualitat.

9. Els ingredients procedents de la ciència i la tecnologia dels aliments, com els hidrocoloides, els enzims i els emulsionants, permeten elaborar plats que d'altra manera serien completament impossibles d'aconseguir.

10. Els comensals i els xefs haurien d'estar interessats per les condicions en les quals es cultiven, crien i obtenen els aliments, Sempre que sigui possible, haurien recolzat els mètodes de sacrifici més humanitzats i l'explotació sostenible dels animals salvatges, entre ells els peixos.

Un altre síntesis, per exemple, era la del restaurant del Ferran Adrià¹, El Bulli, on hi havia els seus vint-i-tres punts incondicionals a seguir, i entre els quals hi havia l'objectiu principal a l'hora de l'elaboració: Cuinar a través de les noves tècniques que ofereix la tecnologia, però sempre amb la mateixa filosofia que destaca per la seva importància, no només pel sabor sinó també per la resta de sentits

La síntesis de la cuina del Bulli: (Resum propi basat en la filosofia dels plats)

- 1. La cuina és un llenguatge mitjançant el qual es pot expressar harmonia, creativitat, felicitat, bellesa, poesia, complexitat, màgia, humor, provocació, cultura.**
- 2. Es dona per descomptada la utilització de productes de màxima qualitat, així com el coneixement de la tècnica per elaborar-los.**
- 3. Tots els productes tenen el mateix valor gastronòmic, independentment del seu preu.**
- 4. S'utilitzen preferentment productes del món vegetal i del mar; també predominen productes lactis, fruits secs i altres productes que en conjunt configuren una cuina lleugera. En els darrers anys es fa molt poc ús de carn vermella i d'aviram en peces grans.**
- 5. Encara que es modifiquin les característiques dels productes (temperatura, textura, forma, etc.), l'objectiu és preservar sempre la puresa del seu gust original, llevat dels processos en els quals hi hagi una cocció llarga o es busquin els matisos resultants de reaccions com la de Maillard.**
- 6. Les tècniques de cocció, tant clàssiques com modernes, són un patrimoni que el cuiner ha de saber aprofitar al màxim.**
- 7. Com ha succeït al llarg de la història en la majoria de camps de l'evolució humana, les noves tecnologies són un recolzament per al progrés de la cuina.**
- 8. S'amplia la família dels fons i, juntament amb els clàssics, s'utilitzen fons més lleugers que exerceixen una funció idèntica (aigües, brous, consomés, sucs de verdres clarificats, llets de fruits secs, etc.).**
- 9. La informació que dona un plat es gaudeix a través dels sentits; també es gaudeix i es racionalitza amb la reflexió.**
- 10. Els estímuls dels sentits no són només gustatius: també es pot jugar amb el tacte (contrastos de temperatures i textures), l'olfacte, la vista (colors, formes, engany visual, etc.), amb la qual cosa els sentits es converteixen en un dels principals punts de referència a l'hora de crear.**
- 11. La recerca tècnico-conceptual és el vèrtex de la piràmide creativa.**
- 12. Es crea en equip. Per altra banda, la investigació s'afirma com a nova característica del procés creatiu culinari.**

1. Ferrán Adrià: (1962) és un cuiner espanyol considerat per molts com el millor xef del món, i xef i copropietari fins a 2011 del restaurant El Bulli.

13. S'esborren les barreres entre el món dolç i el món salat. Cobra importància una nova cuina freda, en la qual sobresurt la creació del món gelat salat.
14. L'estructura clàssica dels plats es trenca: en els entrants i les postres hi ha una veritable revolució en la qual hi té molt a veure la simbiosi entre el món dolç i el món salat; en els segons plats es trenca la jerarquia "producte-guarnició-salsa".
15. Es potencia una nova manera de servir el menjar. Es produeix una actualització de l'acabat de plats per part del servei. En altres casos, són els comensals els qui participen en aquest acabat.
16. L'autòcton com a estil és un sentiment de vinculació amb el propi context geogràfic i cultural, així com amb la seva tradició culinària. La comunió amb la natura complementa i enriqueix aquesta relació amb l'entorn.
17. Els productes i elaboracions d'altres països es sotmeten al propi criteri de cuina.
18. Hi ha dos grans camins per assolir l'harmonia de productes i gustos: a través de la memòria (connexió amb l'autòcton, adaptació, deconstrucció, receptes modernes anteriors), o a través de noves combinacions.
19. Es crea un llenguatge propi cada cop més codificat, que en algunes ocasions estableix relacions amb el món i el llenguatge de l'art.
20. La concepció de les receptes està pensada per a que l'harmonia funcioni en racions petites.
21. La descontextualització, la ironia, l'espectacle, la performance, són completament lícits, sempre que no siguin superficials, sinó que responguin o es connectin amb una reflexió gastronòmica.
22. El menú degustació és la màxima expressió en la cuina d'avantguarda. L'estructura està viva i subjecta a canvis. S'aposta per conceptes com snacks, tapes, avant postres, morphings, etc.
23. El coneixement i/o la col·laboració amb experts dels diferents camps (cultura gastronòmica, història, disseny industrial, etc.) és primordial per al progrés de la cuina. En especial, la cooperació amb la indústria alimentària i la ciència ha significat un impuls fonamental. Compartir aquests coneixements entre els professionals de la cuina contribueix a aquesta evolució.

Aquest projecte se centrarà, en aquesta cuina d'autor, equivalent a la filosofia de Ferran Adrià, ja que forma part d'ella. Així a través del disseny de l'espai es vol emfatitzar la importància de les sensacions que percep l'usuari en el moment de l'àpat, a través del seu entorn i gràcies a extreure tots els valors positius d'un aliment.

Degut a l'interès d'introduir l'objectiu principal de la cuina d'autor dins del concepte de la Rebosteria creativa, és interessant analitzar els dissenys de diversos restaurants coneguts pel seu menjar.

De restaurants de cuina d'autor, hi ha forces. Tant aquells que a través de la degustació dels seus plats volen transmetre diverses sensacions a l'usuari, o aquells que ja incorporen el disseny d'espais per ambientar i ajudar a transmetre tot un seguit de sensacions i emocions cercades.

Dins de tot aquest ampli món, s'escolliren aquells restaurants que han tingut més en conta el disseny a l'hora de interactuar amb el comensal i el plat; a més de tenir una relació més directe per motius actuals i per aspectes de localització.

Com és el cas del restaurant **Pakta**, que en quetxua significa 'unió'. És el nou restaurant d'Albert Adrià² obert a mitjans del 2013 amb el seu germà i els germans Iglésies. Precisament consisteix en la unió de dues cultures gastronòmiques: la peruana i la japonesa, una cuina de producte autòcton, creativa, sofisticada i sorprenent, aquest és l'eix al voltant del qual gira el disseny del local, els fils de llana; relacionats amb la cultura peruana i amb el teixit típic d'allà, la llana de diferents colors. Per aquest motiu el restaurant està decorat amb fils de llana de diversos colors que ambienten el local, representant els sabors, la tradició i colors peruans.

En la pàgina web del restaurant es presenten diversos vídeos de les experiències que es poden viure al tastar els seus plats.

<http://es.bcn50.org/videos/>

“ Per aquest motiu el restaurant està decorat amb fils de llana de diversos colors que ambienten el local, representant els sabors, la tradició i colors peruans. “



Font externa

2. Albert Adrià:(1969) és un cuiner i reboster espanyol , germà i company de Ferran Adrià al restaurant El Bulli durant deu anys. És segons els experts gastrònoms un cuiner de la talla del seu germà.

També un punt destacat en el Pakta és la manera de servir els plats, volen donar un punt de sufisticació dins de la tradició del menjar Japonés, aquest és una característica dins de la cuina d'autor, elaborar, servir i presentar els plats segons la creativitat del xef; d'aquesta manera volen començar a crear sensacions el comensal desde el primer moment.

El disseny del local se centri bàsicament en els elements de les barres i les taules, de fusta clara, amb una gran referència a l'arquitectura i a la memòria de les tavernes tradicionals japoneses. Aquest punt fent referència a la cultura del japó, està contrastada amb la carcassa, és a dir la decoració que envolta les taules, els fils de llana. D'aquesta manera s'ha materialitzat les dues cultures representatives i mostrades tant en l'espai com en la cuina. I per tant deixa en llibertat les sensacions del comensal a l'hora de testar la degustació.

Aquest sistema és un gran exemple que utilitzen en molts restaurants de cuina d'autor, relacionen el disseny amb alguna temàtica o vinculació amb el plat, sense limitar a les percepcions de l'usuari al moment del tast.

Com és el cas del **Tickets**, restaurant també propi del Albert Adrià², que està ambientat com una interpretació d'una obra de teatre, tant la decoració, com el mobiliari fix, com el mobiliari mòbil i com els elements complementaris, és a dir: els coberts, els plats, etc. són exòtics i dissenyats per cada emplatat.

Tickets aposta per la tapa, ja que creuen que és el plat més variat, que un mai es pot avorrir, el més dinàmic i divertit, i volen reflectir les mateixes característiques en el disseny; fer que el client estigui relaxat i que visqui l'àpat com un espectacle, que gaudeixi de l'ambient i dels plats a tastar.

“ D'aquesta manera s'ha materialitzat les dues cultures representatives i mostrades tant en l'espai com en la cuina. I per tant deixa en llibertat les sensacions del comensal a l'hora de testar la degustació.”

“ Tickets aposta per la tapa, ja que creuen que és el plat més variat, que un mai es pot avorrir, el més dinàmic i divertit, i volen reflectir les mateixes característiques en el disseny”



Font externa

I una proposta més radical, **Diverxo**, un restaurant del xef David Muñoz³. Un restaurant amb tres estrelles Michelin i acabat d'arribar a l'èxit, amb l'obertura del seu nou local.

La finalitat de David Muñoz, és que en el seu local es respiri aire de llibertat i que els comensals gaudeixin d'una experiència gastronòmica, que els hi provoqui tot tipus de sensacions inesperades.

Tal com el xef descriu la seva cuina: "Una cocina única marcada por sensaciones muy intensas y creatividad pura." Per ell a l'hora de cuinar pels usuaris i servir plats inspirats com a quadres, és a dir com obres d'art, ell ho anomena el "xow", l'espectacle de Diverxo. Un xoc en què pot succeir qualsevol cosa, com per exemple que els porcs volin, com tota la decoració del restaurant que està mercat per figuretes de porcs animats amb ales, fent elogi al típic dit de: Això succeirà quan els porcs volin; referint-se a la bogeria que comporta portar a cap aquests plats creatius i aquest restaurant, i que tot i així, s'han fet reals. Una gran mostra per entendre la llibertat i la bogeria que vol transmetre Diverxo a través del tast dels seus plats, és el seu vídeo de presentació que es troba a la pàgina web.

<http://diverxo.com/#obra-diverxo>

“ La finalitat de David Muñoz, és que en el seu local es respiri aire de llibertat i que els comensals gaudeixin d'una experiència gastronòmica, que els hi provoqui tot tipus de sensacions inesperades.”



Font externa
Diverxo

3. David Muñoz: (1980) és un cuiner espanyol d'avantguarda guardonat amb tres estrelles Michelin .

Per tant igual que David Muñoz està tan obsessionat a crear tots els plats presentats, també a estat pendent en el disseny interior del seu restaurant; això sí, amb l'ajuda de Lázaro Rosa-Violán, és l'interiorista de moda, tot el que toca ho acaba convertint en tendència. És l'autor, per exemple, de l'hotel Only You de Madrid, de restaurants com Martinet (Madrid), Chez Cocó (Barcelona), Ibèrica London, les botigues de Inditex (Oysho, Pull & Bear, Lefties), etc.

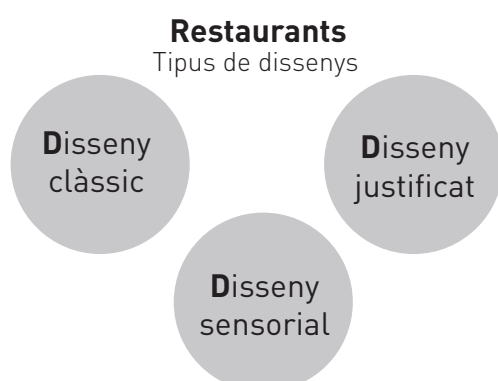
El disseny del local es centre en una decoració futurista de cine i fantàsica, amb el concepte feeling, com descriu David Muñoz, que significa 'sentiment'.

La major part del restaurant és de color blanc, les parets consten d'un degradat, començant pel sostre blanc i baixant fins a arribar quasi al paviment que es difumina i es va convertint en fusta clara; aquestes parets tenen forces detalls constructius, com: els grans arcs, els marcs amb motllures, etc. El paviment, a causa de la continuïtat de la paret també és de fusta clara, per aportar la calidesa que no transmet l'abundància de blanc. I tots els altres elements afegits són curiosos, els porcs voladors, sortint de les parets, els gelats gegants, les taules auxiliars amb diferents fusteries i amb formes fantàsiques, les papallones volant pel sostre, passant d'una sala a una altra... Tot d'elements animats que creen un espai divertit, arriscat, atrevit, sense normes i liberal.

Però falta el mobiliari imprescindible, taules de totes mides: llargues, rodones estretes, segons l'ocasió i les cadires pels comensals, ben còmodes perquè gaudeixin de la millor manera de la degustació. És molt interessant la diversitat de taules, ja que es perceben fins i tot d'algunes a petits racons, i amb la possibilitat d'aïllar-se a través de les llargues cortines llargues, per gaudir d'una forma més íntima.

Per tant, es conclou que dins del món de la cuina d'autor en relació amb el disseny del restaurant hi ha tres estils: Restaurants que continuen tenint un disseny clàssic, altres que ja comencen a tenir en compte el disseny dins de la funcionalitat d'ajudar al comensal a interactuar amb el plat, com és el cas del Pakta i el Tikets. I en un últim grup, es situaria el restaurant Diverxo, ja que busca la radicalitat per fer transmetre sensacions al comensal.

“ El disseny del local es centre en una decoració futurista de cine i fantàsica, amb el concepte feeling, com descriu David Muñoz, que significa 'sentiment'.”



En els tres restaurants analitzats el menjar pertany a la cuina d'autor, unes peces amb un tractat i una elaboració delicada i minnensiva, que el xef ho volgut crar, majoritariamente, realitzant una interpretació del plat tradicional, i per tant adaptant-lo al seu gust, personalitzant-lo.

D'aquesta manera el disseny del restaurant es relaciona en el menjar servit, i viceversa, tot té un sentit i un estudi rader, no hi ha res realitzat sense cap motiu; el que es busca és que gràcies a tot l'esforç i entusiasme el comensal a través del tast i tots els detalls que l'envolten s'inmensi en un món seu, únic i profund.



Font externa

Com el menjar del **Pakta**, plats elaborats i personalitzats, tant amb el nom del restaurant com amb l'origen del producte. Albert Adrià ha hagut de realitzar un gran estudi sobre la cuina japonesa per saber com servir els plats i amb què compondre'ls; per tant en la cuina d'autor, igual que en la rebosteria creativa un gran factor és l'estètica, causar una bona impressió visual a primera vista. El xef, en aquest cas, també fa una selecció amb petites quantitats, d'aquesta manera es vol que el comensal gaudeixi i valori cada mossegada.

“D'aquesta manera el disseny del restaurant es relaciona en el menjar servit, i viceversa, {...}”

“{...} fa una selecció amb petites quantitats, d'aquesta manera es vol que el comensal gaudeixi i valori cada mossegada.”



Font pròpia

Les racions dels plats del **Tikets** van relacionades amb la temàtica del local, el món de les tapes, els plats estan dissenyats exclusivament per aquell producte i faciliten en moltes ocasions que aquest vagi directament a la boca. La cuina en aquest cas és elaborada a través de la tecnologia, que Albert Adrià la utilitza per crear plats que produeixin un engany, com és el cas de l'oliva gegant tot i ser un suc de diverses espècies, o els bolets de xocolata, etc. Aspecte que crea un engany cap a l'usuari, i que fa emfatitzar els seus cinc sentits.

“Aspecte que crea un engany cap a l'usuari, i fa emfatitzar els seus cinc sentits.”



Font externa

En el cas del **Diverxo**, tot i també tenir plats personalitzats, destaca per excel·lència la col·locació del producte sobre el recipient. Ja un cop observat la radicalitat de David Muñoz en disseny el seu local, aquesta bogeria també es reflexa en la carta. Productes que a primera vista no són reconeixibles, en part, per la utilització de recursos tecnològics, i també per la seva originalitat en la presentació, que pot recordar a les pinzellades d'un quadre abstracte. Camí que el xef també vol utilitzar com a recurs per emfatitzar les esperades sensacions del comensal.

Concloure que la Cuina d'autor també tracte l'estètica com un factor important, igual que la Rebosteria creativa, transformar el plat fent-lo irreconeixible.

“Productes que a primera vista no són reconeixibles, en part, {...} per la seva originalitat en la presentació, que pot recordar a les pinzellades d'un quadre abstracte.”

En el llibre “Los ojos de la piel. La arquitectura y los sentidos” de Juhani Pallasmaa (1936), arquitecte finlandès i ex professor d'arquitectura i el degà de la Universitat Tecnològica d'Hèlsinki; es percep que a l'hora de dissenyar una arquitectura, o en aquest cas, un interior, per sobre de la funcionalitat i l'ús de l'espai, s'han de tenir en conta els sentits de l'ésser humà.

Fins ara s'ha dissenyat d'una forma estàndard, per buscar una funcionalitat i una estètica, un caràcter visual que només evoca a l'observador un únic sentit quan aquest observa l'espai i el temps. D'aquesta forma la resta de sentits de l'ésser humà, desapareixen en relació a l'espai. Deixa de ser important l'experiència personal, i únicament es busca una estètica estàtica.

“ Me había preocupado cada vez más por cómo el predominio de la vista, y la supresión del resto de los sentidos, había influido en la forma de pensar, enseñar y hacer crítica de la arquitectura, y por cómo, consecuentemente, las calidades sesuales y sensoriales habían desaparecido de las artes y de la arquitectura”.⁴

Respecte a aquesta manca d'importància dels cinc sentits humans, en relació al disseny, Pallasmaa analitza que si en l'estètica hi hagués un vincle entre les formes, i la memòria, el passat, els records, etc., és a dir, creant metàfores arquitectòniques, seria un dels motors de la dinàmica de l'experiència humana.

“ El cuerpo sabe y recuerda. El significado arquitectónico deriva de las respuestas y reacciones arcaicas que el cuerpo y los sentidos recuerdanm”.⁵

D'aquesta manera, l'autor vol emfatitzar d'una manera o d'una altra els sentits i comença a variar el concepte d'arquitectura i disseny.

A través del títol del seu llibre “ Los ojos de la piel”, Pallasmaa expressa la importància del sentit del tacte per l'experiència de l'ésser humà, al mateix temps que corregeix el mal entès sobre el sentit de la vista, ja que es creu que és el principal per poder experimentar i emfatitzar els sentits, i afirma que tots els sentits, incloent-hi el de la vista són prolongacions del tacte; recolzada amb l'opinió de l'antropòleg Ashley Montagu, basada en proves mèdiques científiques que el tacte és “la madre de todos los sentidos”.⁶

“{...} per sobre de la funcionalitat i l'ús de l'espai, s'han de tenir en conta els sentits de l'ésser humà.”

“{...} emfatitzar d'una manera o d'una altra els sentits i comença a variar el concepte d'arquitectura i disseny.”

4 Cita: Juhani Pallasmaa (1936), *Los ojos de la piel, La arquitectura y los sentidos*. Gustavo Gili, 2014. [publicació original:1996], pàgina 9

5 Cita: Juhani Pallasmaa (1936), *Los ojos de la piel, La arquitectura y los sentidos*. Gustavo Gili, 2014. [publicació original:1996], pàgina 61

6 Cita: Juhani Pallasmaa (1936), *Los ojos de la piel, La arquitectura y los sentidos*. Gustavo Gili, 2014. [publicació original:1996], pàgina 10

Per tant, a l'hora de planificar i treballar sobre una arquitectura, només fa falta reflexionar sobre un mateix i sobre les experiències viscudes. D'aquesta forma es portarà a cap, assegurat, una experiència espiritual i corporal.

“Nosotros no controlamos el cuerpo: nosotros experimentamos con el y en el, o sea, en nosotros propios. Somos seres plásticos, animales experimentales y tecnológicos que necesitan de espacios y escenarios para nuestras experiencias corporales.”⁷

Després de l'influència de Pallasmaa, el que es vol amb It'senses és varià el concepte del disseny i l'arquitectura, majoritàriament conegut, com únicament una bellesa superficial, i per tant, centrar-se i preocupar-se per les sensacions i percepcions que l'usuari sent en estar en l'establiment.

“{...} amb It'senses és varià el concepte del disseny i l'arquitectura”
“{...} centrar-se i preocupar-se per les sensacions i percepcions que l'usuari {...}”

⁷ Cita de Sylviana Agacinski, Anyboy 1997.

Conjuntament amb la lectura de “Atmosferas” de Peter Zumthor (1943) és un dels arquitectes suïssos més importants de l'actualitat; que mostra un seguit de punts que es basa a l'hora de portar a cap un projecte d'arquitectura, i per tant, per arribar a crear una atmosfera. Aquesta atmosfera és la que determina si un projecte és bo, i la que posseeix una sèrie de sensacions, sentits, emocions, etc., creades per diversos aspectes que compon l'arquitectura.

El llibre reflecteix que la manera de treballar amb la materialitat de l'arquitectura, pot arribar a transmetre: atmosferes, sentiments, tensions, sentits, etc. cap a l'usuari.

Tot i que Zumthor faci referència a l'arquitectura, la seva manera de portar-la a cap, s'aplicarà en el disseny d'interiors d'aquest projecte.

Per tant els nou punts que origina per crear una atmosfera són interessants interioritzar-los.

1- El cos de l'arquitectura: S'ha de tenir en compte, la presència material de les coses pròpies d'una obra d'arquitectura, és a dir, l'estructura, el principi de tot.

2- La consonància dels materials: Un conjunt de materials s'uneixen i reaccionen fins arribar a crear un lloc, una composició. Hi ha alguns materials que permeten fer diferents coses, transmetre diverses sensacions. Per tant s'han de triar els materials perfectes per crear el que un busca.

3- El so de l'espai: Tot espai funciona com un gran instrument. Les formes i els acabats dels quals es componen fan que els sons es transmeten d'una forma o una altra. D'aquesta manera es pot manipular la sensació que es vol que l'usuari tingui en cada moment.

4- La temperatura de l'espai: Els materials transmeten sensacions, i la temperatura és una d'elles. Segons el material utilitzat es transmet unes percepcions o unes altres.

5- Les coses al meu voltant: Aquells objectes que un col·loca intencionadament en mig d'un espai, fan que aquest lloc sigui únic, personal.

6- Entre la calma i la seducció: El que fa interessant un projecte, és que l'usuari es mogui per on l'arquitecte volia. L'usuari es mou per aquelles zones que li criden més l'atenció, d'aquesta manera descobreix els secrets més íntims de l'arquitecte i experimenta les sensacions que vol transmetre.

“{...} emfatitzar d'una manera o d'una altra els sentits i comença a variar el concepte d'arquitectura i disseny.”

“{...} la manera de treballar amb la materialitat de l'arquitectura, pot arribar a transmetre: atmosferes, sentiments, tensions, sentits, etc. cap a l'usuari.”

7- La tensió entre interior i exterior: En l'arquitectura es creen llocs de trànsit entre interior i exterior i cal plantejar-se: Que es vol que es vegi des de fora i un cop dins, i que es vol ensenyar.

8- Graus d'intimitat: Produeix diferents sensacions, segons la aproximació i la distància, que varia: la proporció, la mida, la massa, el pes, etc.

9- La llum sobre les coses: La il·luminació, és un factor clau i essencial en l'arquitectura. La llum que evoca sobre els objectes, els hi dona forma. Un aspecte molt interessant que proporciona la llum natural és que varia la seva intensitat, fet que produeix que l'ambient també canviï, i per tant, que l'atmosfera tingui diferents característiques. També es podria dir que la llum dona funció a un lloc.

La intensió és introduir aquests conceptes de Peter Zumpter dins del disseny de It'senses i així aconseguir un espai amb una atmosfera especial. Com el fet d'utilitzar un únic material perquè generi diferents atmosferes, tenir present la relació entre l'interior i l'exterior, i sobretot poder controlar la llum, la il·luminació és el factor més fort per transmetre diverses sensacions a l'usuari. Tot això, conjuntament amb el joc: del so, el tacte, l'olfacte, la temperatura, etc., aconseguirà que el client pugui tenir en algun moment intimitat, factor que facilitarà que l'usuari visqui una experiència personal.

La introducció dels conceptes de Peter Zumpter en It'senses:

"{...} aconseguirà que el client pugui tenir en algun moment intimitat, factor que facilitarà que l'usuari visqui una experiència personal."

Llibres

Jorrit Tornquist, *Color y luz: Teoría y práctica*. Gustavo Gili, 2008.

Jean Christother Lafaille, *(PE) Iluminación creativa*. Anaya multimedia, 2011.

Eva Heller, *Psicología del color: como actúan los colores sobre los sentimientos y la razón*. Gustavo Gili, 2004

Chris Grimley i Mimi Love, *Color, espacio y estilo*. Gustavo Gili, 2012

Juhani Pallasmaa, *Los ojos de la piel. La arquitectura y los sentidos*. GUSTAVO GILI, 2014. (publicació original:1996)

Peter Zumthor, *Atmosferas*. Gustavo Gili, 2006

Enciclopèdia Catalana. Grup Enciclopèdia Catalana, 2001

Ernst Neufert, *Neufert, Arte de proyectar en arquitectura*. 15ª Edició. Gustavo Gili, 2011

Fonts digitals consultades

Rebosteria creativa:

http://www.victoriascakes.es/Victorias_Cakes/Pasteles_personalizados_cupcakes_y_galletas_decoradas._Cursos_de_reposteria_creativa__cupcakes_galletas_y_pasteles.html

(Tenda de rebosteria creativa: Victorias Cakes)

<http://blogs.elpais.com/el-comidista/2010/07/moda-cupcakes-magdalenas.html>

(Article sobre l'origen de la Rebosteria creativa)

http://sociedad.elpais.com/sociedad/2013/05/21/actualidad/1369163203_642713.html

(Article sobre la rebosteria creativa)

Cuina creativa:

http://ca.wikipedia.org/wiki/Cuina_creativa

(Descripció de la cuina creativa)

http://www.elbulli.com/esade/Caso_Ferran_Adria_and_elBulli-ESADE_es.pdf

(la síntesis del restaurant Bulli)

<http://www.primerbrief.com/?p=5639>

(Article del Ferran Adrià)

http://elpais.com/diario/2005/08/06/babelia/1123285150_850215.html

(Article del Ferran Adrià)

<http://agiletaste.com/los-5-sentidos-la-cocina-y-el-agilismo-i/>

(els cinc sentits)

http://ca.wikipedia.org/wiki/Jean_Racine

(Descripció de Jean Racine)

<http://smoda.elpais.com/articulos/nuevo-diver-xo/5353>

(Article del restaurant Diverxo)

<http://diverxo.com/#obra-diverxo>

(pàgina oficial del restaurant Diverxo)

<http://es.bcn50.org/videos/>

(pàgina oficial dels restaurants dels germans Adrià)

<http://www.ticketsbar.es/web/#>

(pàgina oficial del restaurant Tikets)

<http://dechefachef.tripod.com/jr/id56.html>

(explicació del que és la Nouvelle Cuisine)

Aspectes tècnics:

<http://www.thermochip.com/portada/>

(pàgina oficial de l'empresa Thermochip)

<http://ca.wikipedia.org/wiki/Uralita>

(Propietats de l'Uralita)

Referents:

<http://ernestoneto.guggenheim-bilbao.es/>

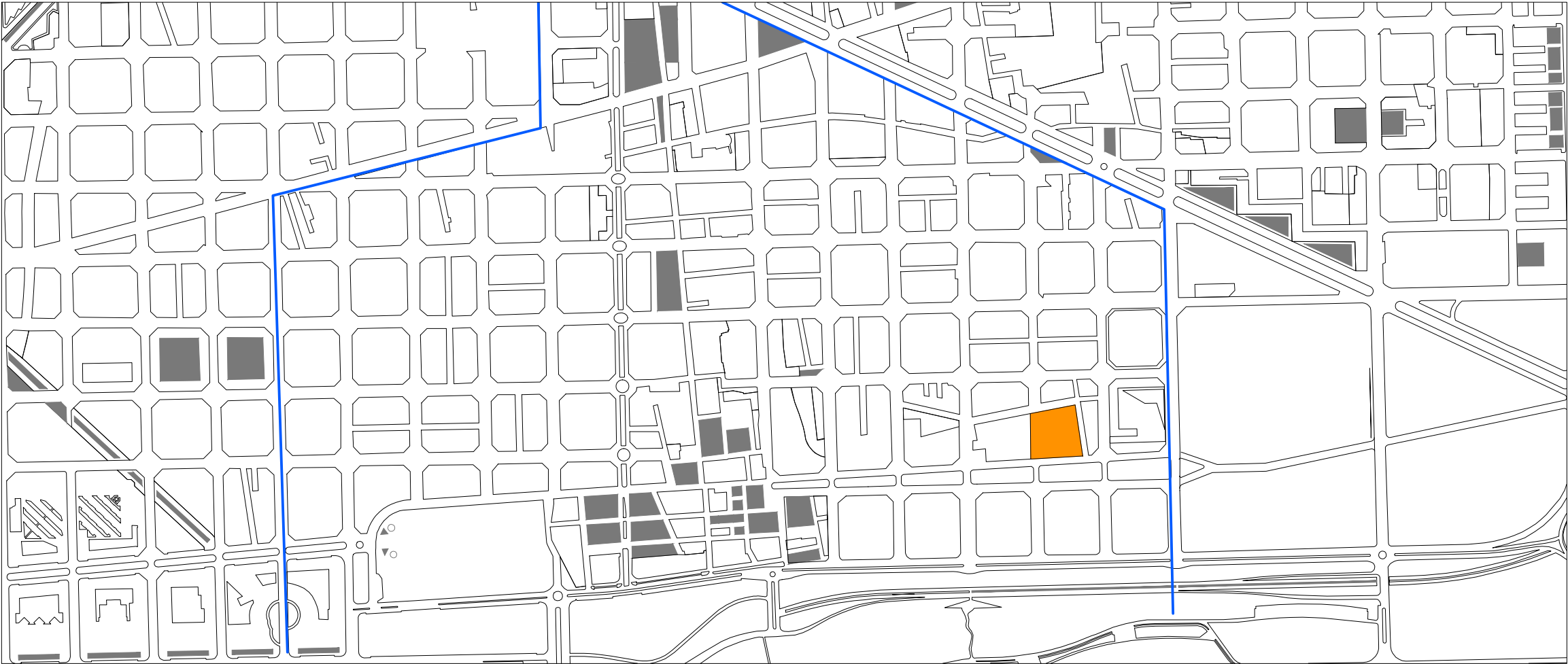
(instal·lació d'Ernesto Neto)

<https://www.youtube.com/watch?v=A0rf78cW1Ps>

(Video d'una obra d'Ernesto Neto)

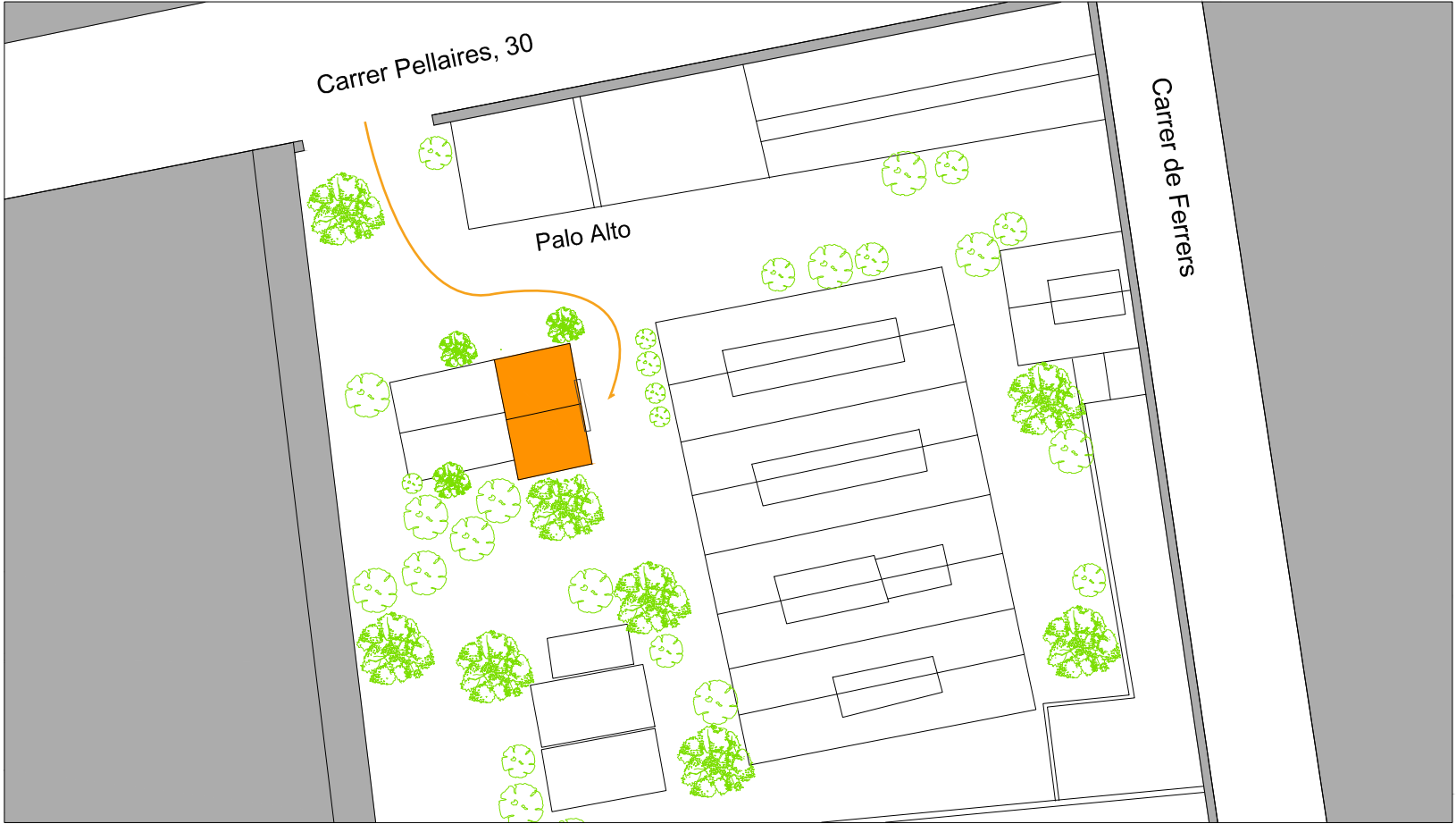
<http://www.elmundo.es/pais-vasco/2014/02/13/52fcb989ca47416e318b4570.html>

(article sobre les obres d'art d' Ernesto Neto)



Barri Poblenou

1/10.000

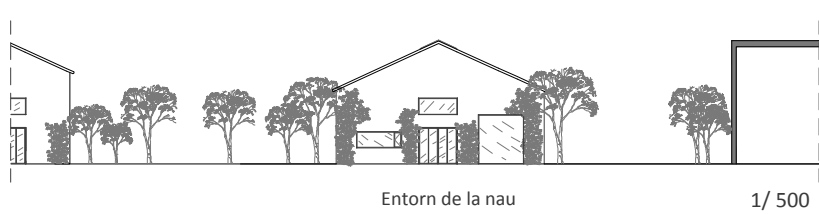


1/1.000



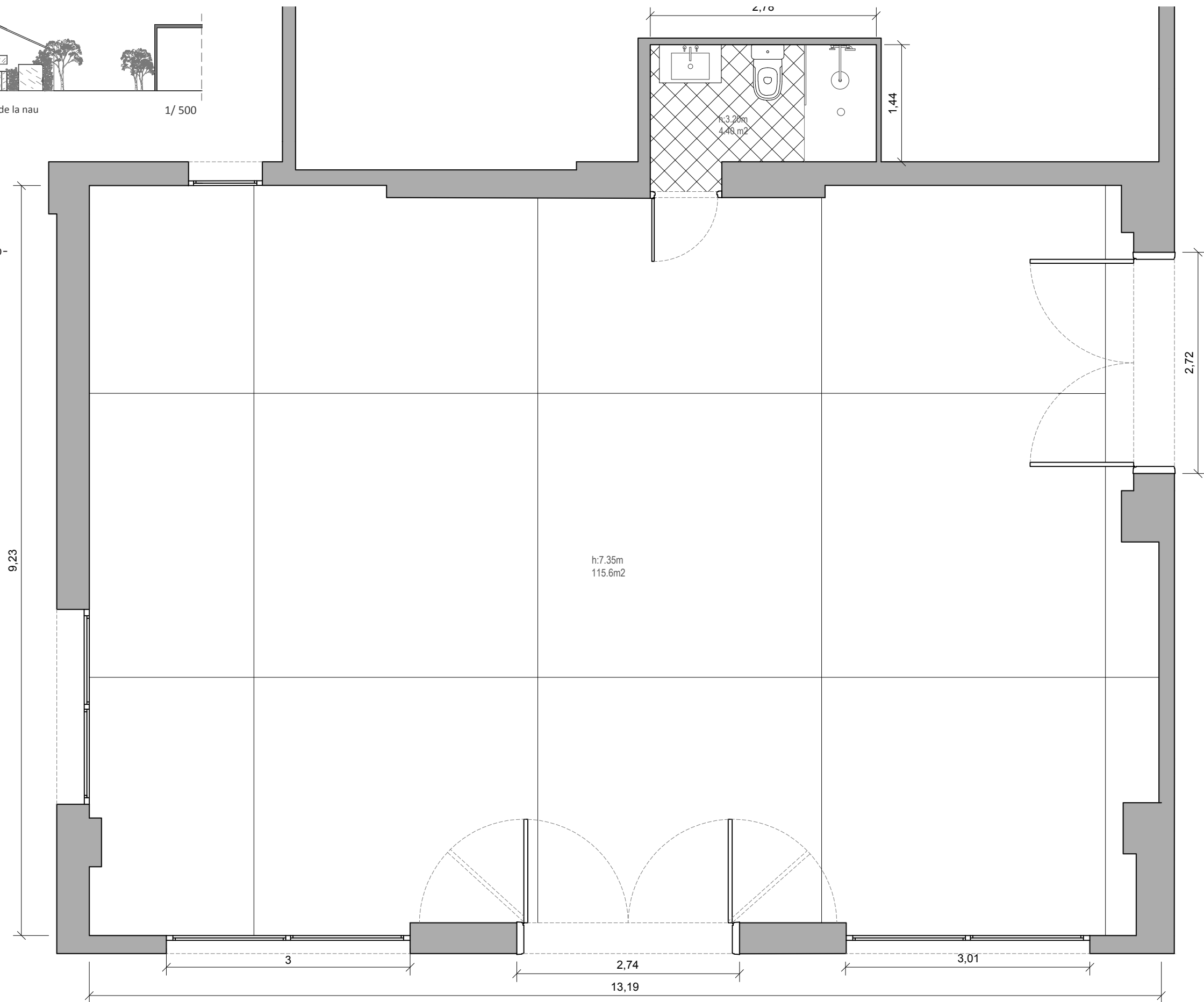
Vista de la nau des de l'entrada
Font pròpia

EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	SITUACIÓ I EMPLACAMENT
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 10.000 i 1/1.000



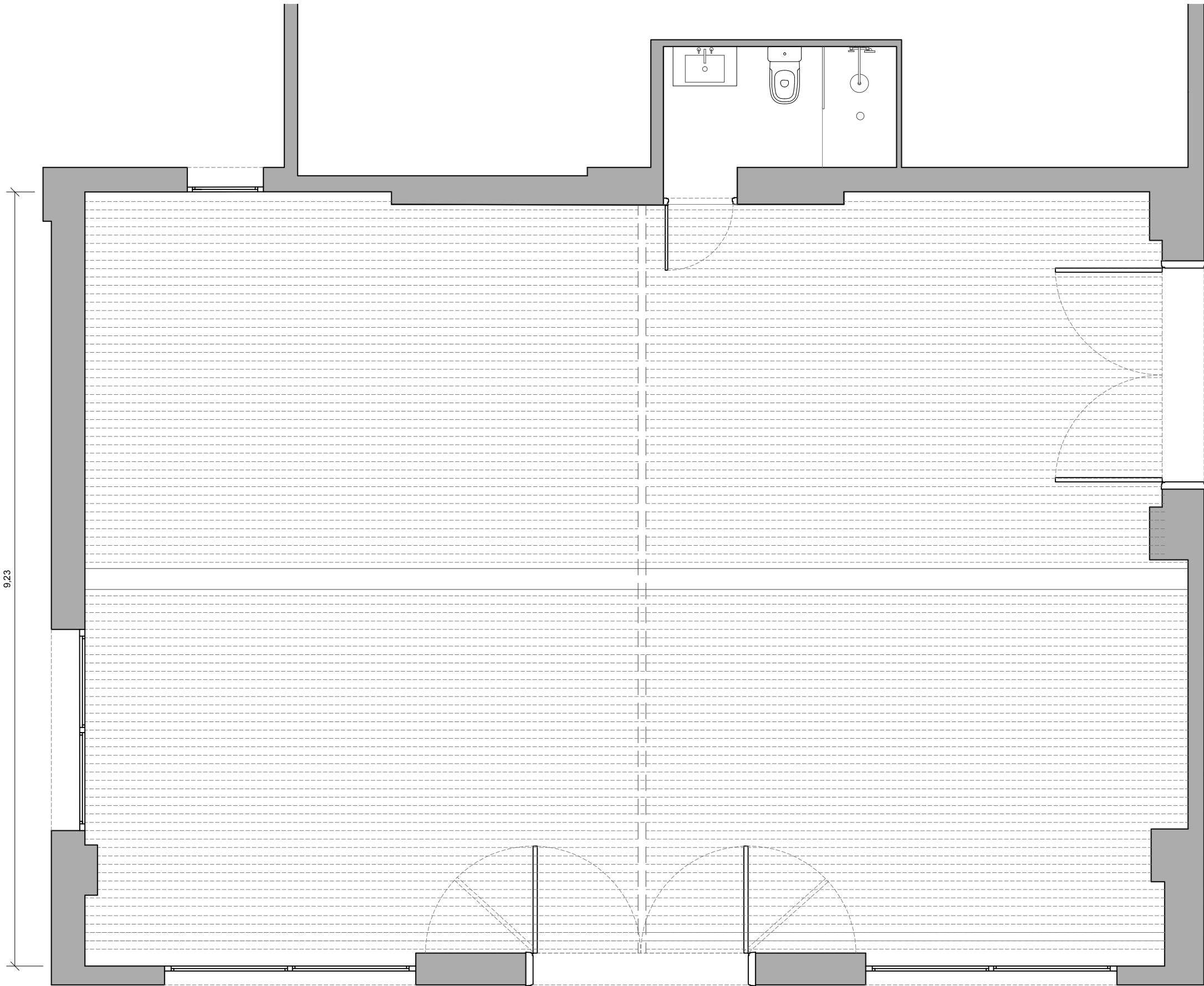
Planta d'estat actual de l'edifici Luís Cortés, dins del recinte de Palo Alto. És un local a dues aigües, amb una encavallada de fusta just en el centre; consta de 120m2, inclòs el bany, que a diferència del paviment de tot l'establiment de ciment, el d'aquest és de rajoles de ceràmica blanques.

Gràcies a la planta lliure, a les finestres apaïssades i al doble accés, l'interior és lluminós i acollidor.

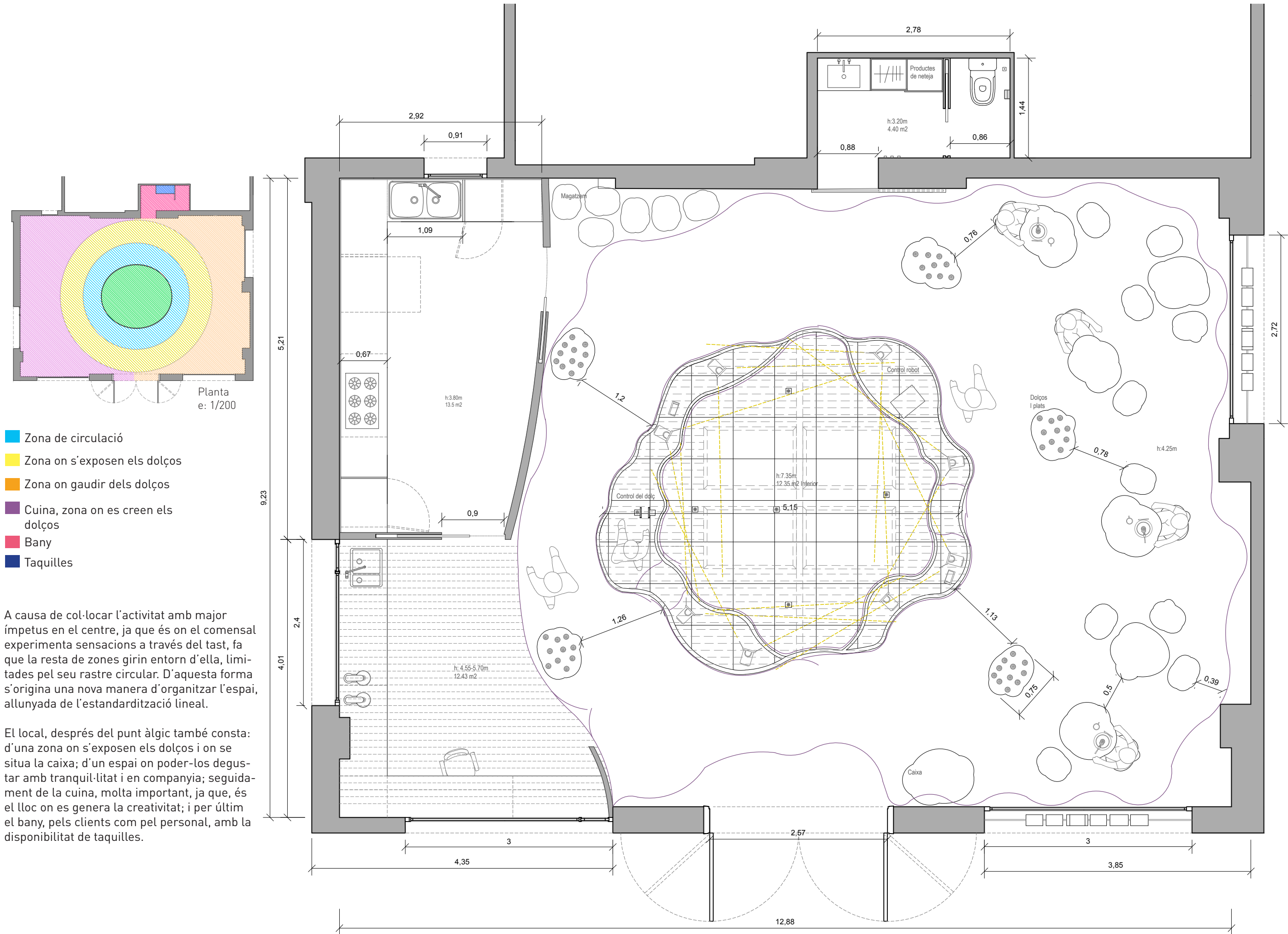


PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
TFG	Mariona Bellera	ESTAT ACTUAL
LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
Luís Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50

Per a dissenyar en el local, a causa de la presència de l'encavallada i de diverses bigues, s'han de tenir en conta: el seu gruix, el seu posicionament i la seva direcció; per això és interessant prèviament localitzar-les.



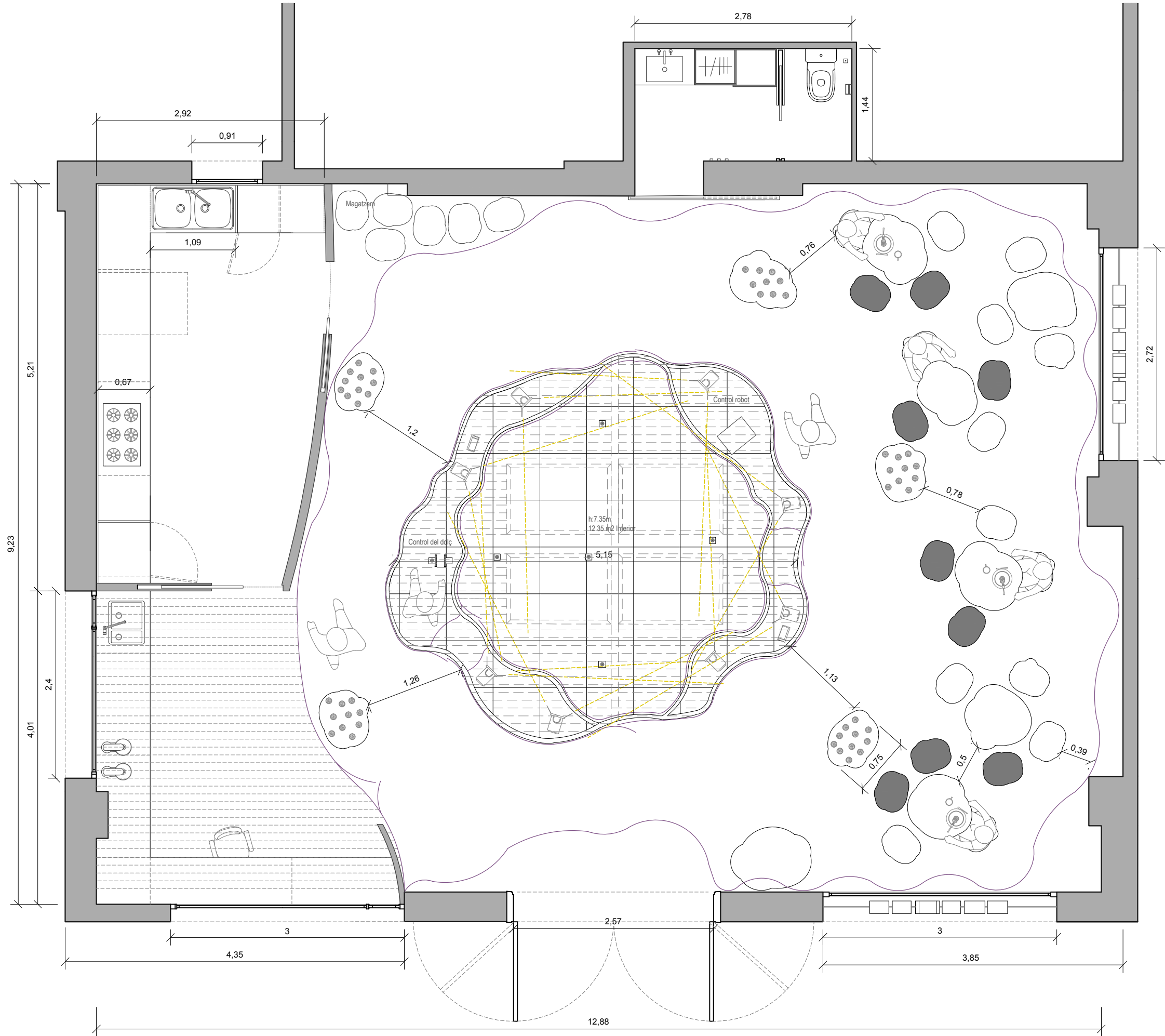
EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	SOSTRE ESTAT ACTUAL
IT'SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50



EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL	DISTRIBUCIÓ	
				ESCALA	1/50
TFG	LOCALITZACIÓ	Mariona Bellera			
	Luis Cortés, Palo Alto	DIMENSIONS			
		120 m2			

It'senses, conta d'un mobiliari de microci-
ment fix; el comportament d'aquest crea una
rigidesa cara la llibertat dels comensals. Per
voler introduir una certa flexibilitat, s'han
realitzat tamborets mòbils, que faran que en
moments puntuals s'agrupin taules, i així no
impedir la rebuda de grups grans.

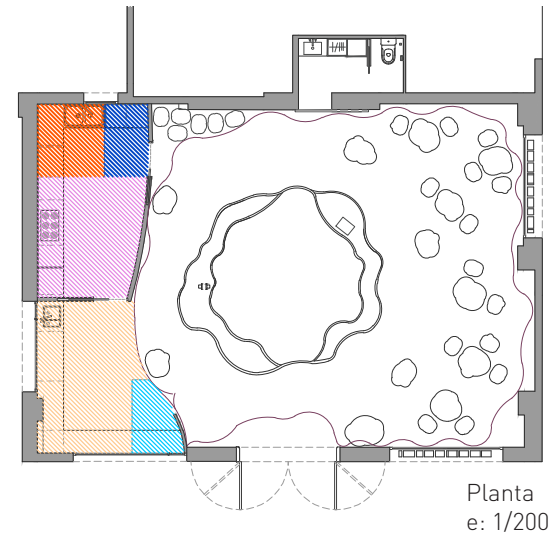
■ Mobiliari mòbil



EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL	DISTRIBUCIÓ AMB MOBILIARI MÒBIL	
				ESCALA	1/ 50
TFG	LOCALITZACIÓ	Mariona Bellera	DIMENSIONS	120 m2	
		Luis Cortés, Palo Alto			

La cuina és una zona molt important de l'espai, ja que és on s'elabora i es crea la creativitat, per produir obres d'art; que en el moment del tast degustatiu, aquests petits dolços ajuden a crear atmosferes, sensacions i sentiments al comensal.

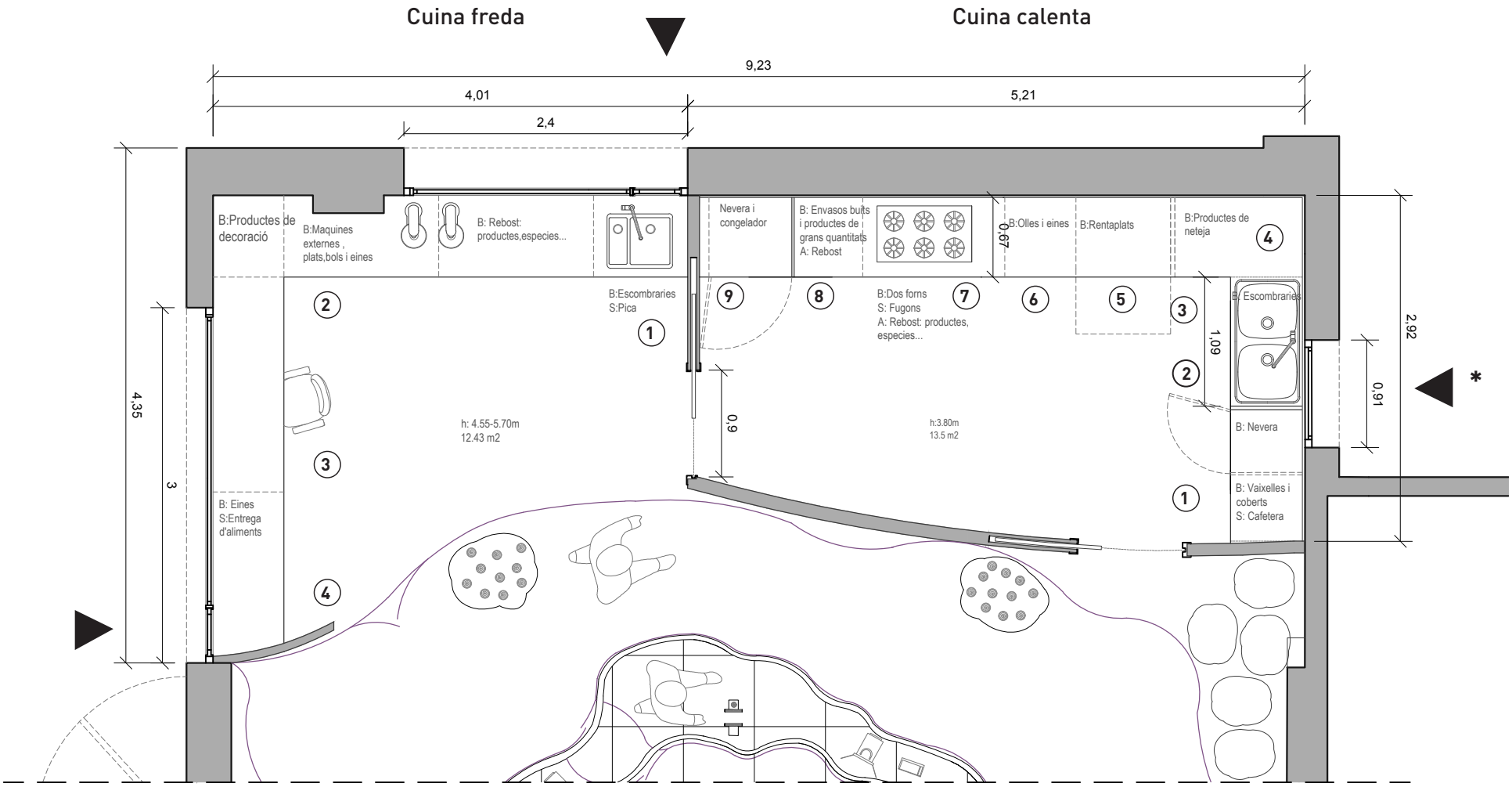
Per poder crear una cuina còmoda, s'han tingut en compte les diverses accions que es realitzen, i inicialment dividir-la per la zona calenta, on es cuina i per tant, estarà tancada per evitar expandir olors i sorolls; i la zona freda, on és interessant observar l'activitat, ja que és on es fan les cobertures i els gustos, a més de la decoració.



- Zona cambrers
- Zona neteja
- Zona cuinar
- Zona elaboracions fredes
- Entrega d'aliments

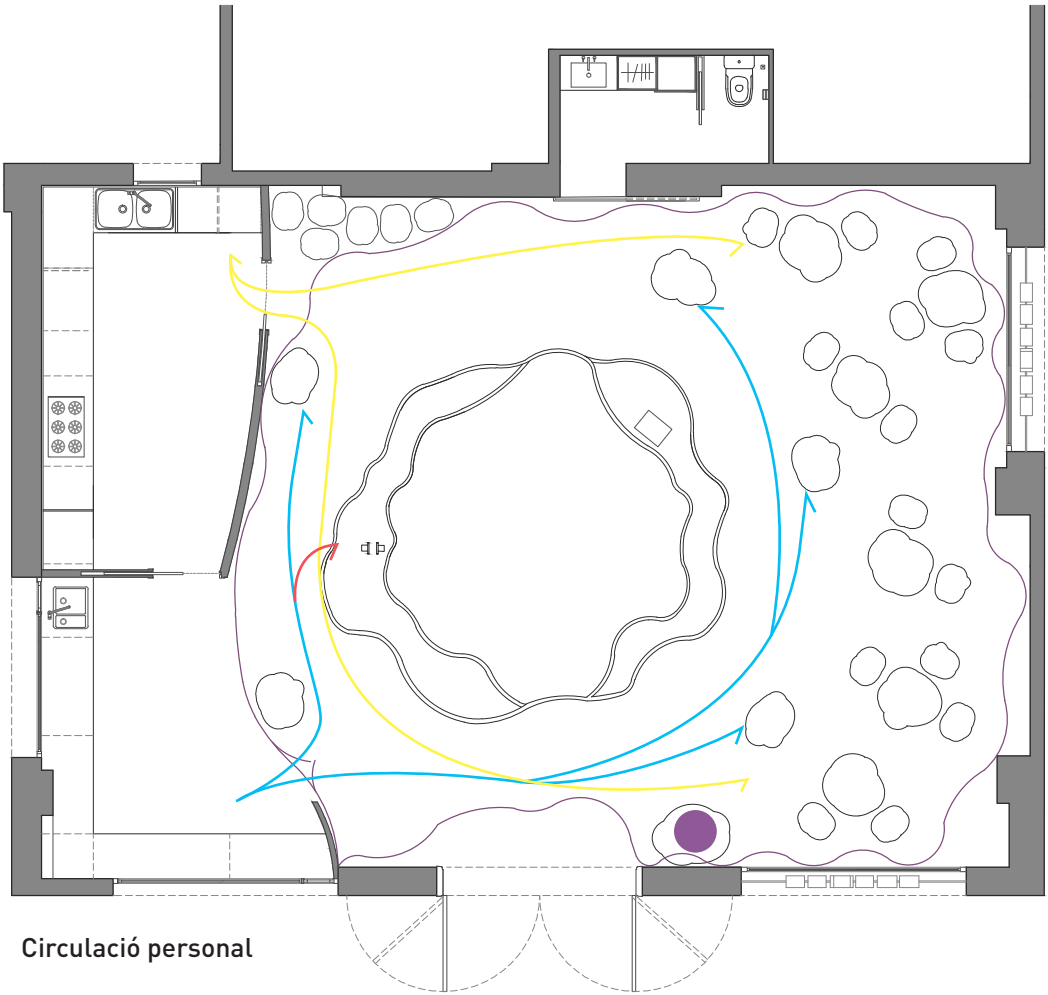
- 1. Neteja
- 2. Elaboració de cremes i cobertures
- 3. Zona de decoració
- 4. Entrega d'aliments (per reposar)

- 1. Zona dels cambrers: Begudes i vaixelles
- 2. Devolució de plats bruts
- 3. Neteja d'olles
- 4. Assecament d'olles
- 5. Rentaplats
- 6. Emmagatzematge
- 7. Cuina
- 8. Magatzem de productes secs i diaris
- 9. Magatzem en cambres frigorífiques



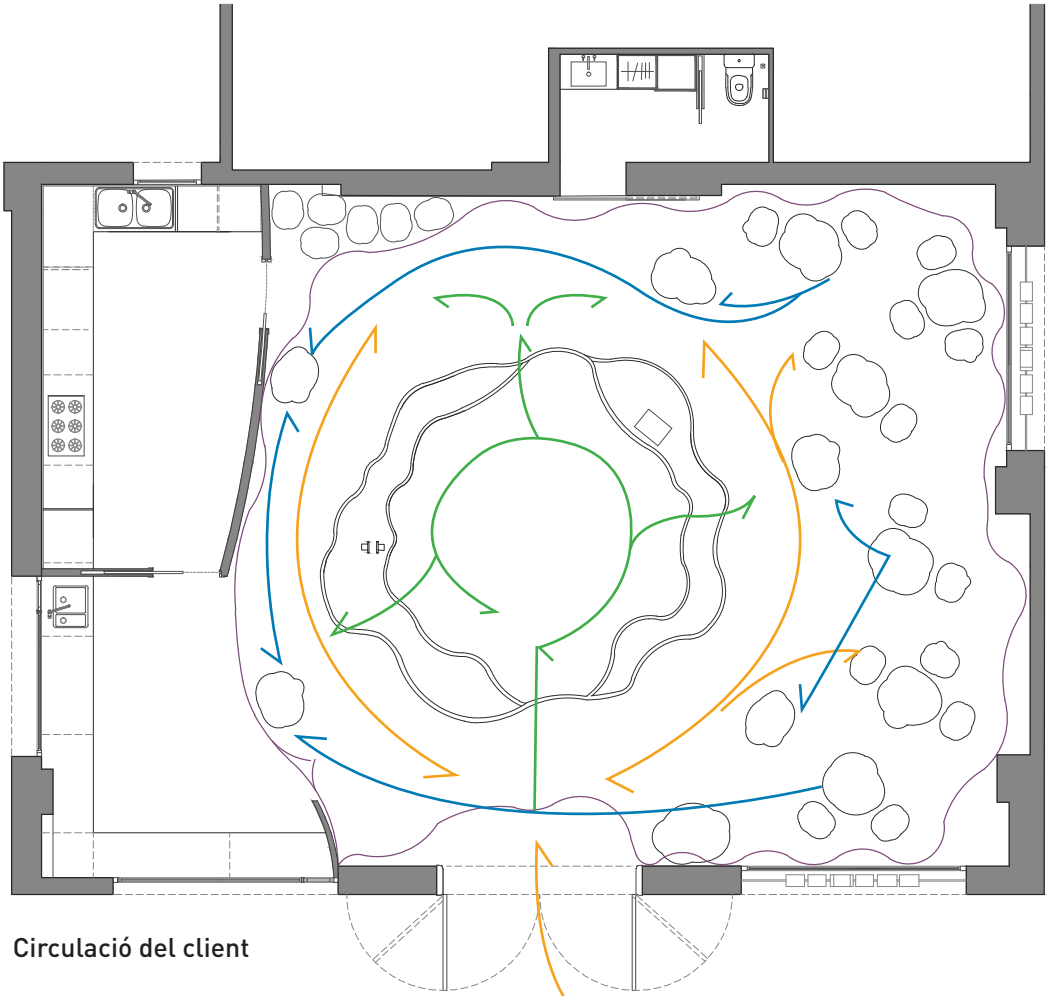
EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	DISTRIBUCIÓ CUINA
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Lluís Cortés, Palo Alto	120 m ²	1/ 50

It'senses consta de diverses activitats, per aquest motiu s'han volgut estudiar les diverses circulacions, tant del personal com del client, i així, aconseguir la màxima tranquil·litat possible.



Circulació personal

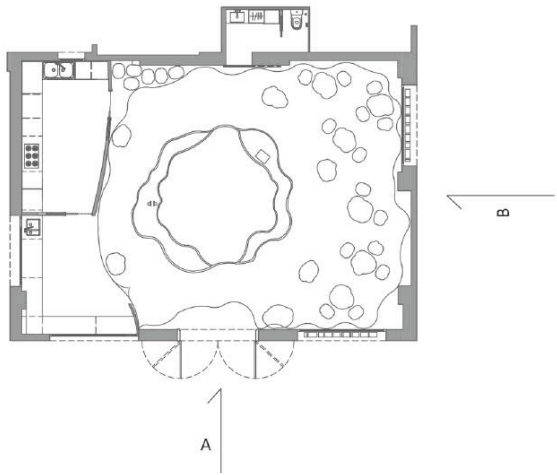
- Col·locar-repostar dolços i plats
- Col·locar dolços al lt
- Atendre el servei de begudes als clients i retirar plats
- Punt fix per controlar i cobrar



Circulació del client

- Client
- Client que passa per l'lt
- Pagar
- Buscar els dolços

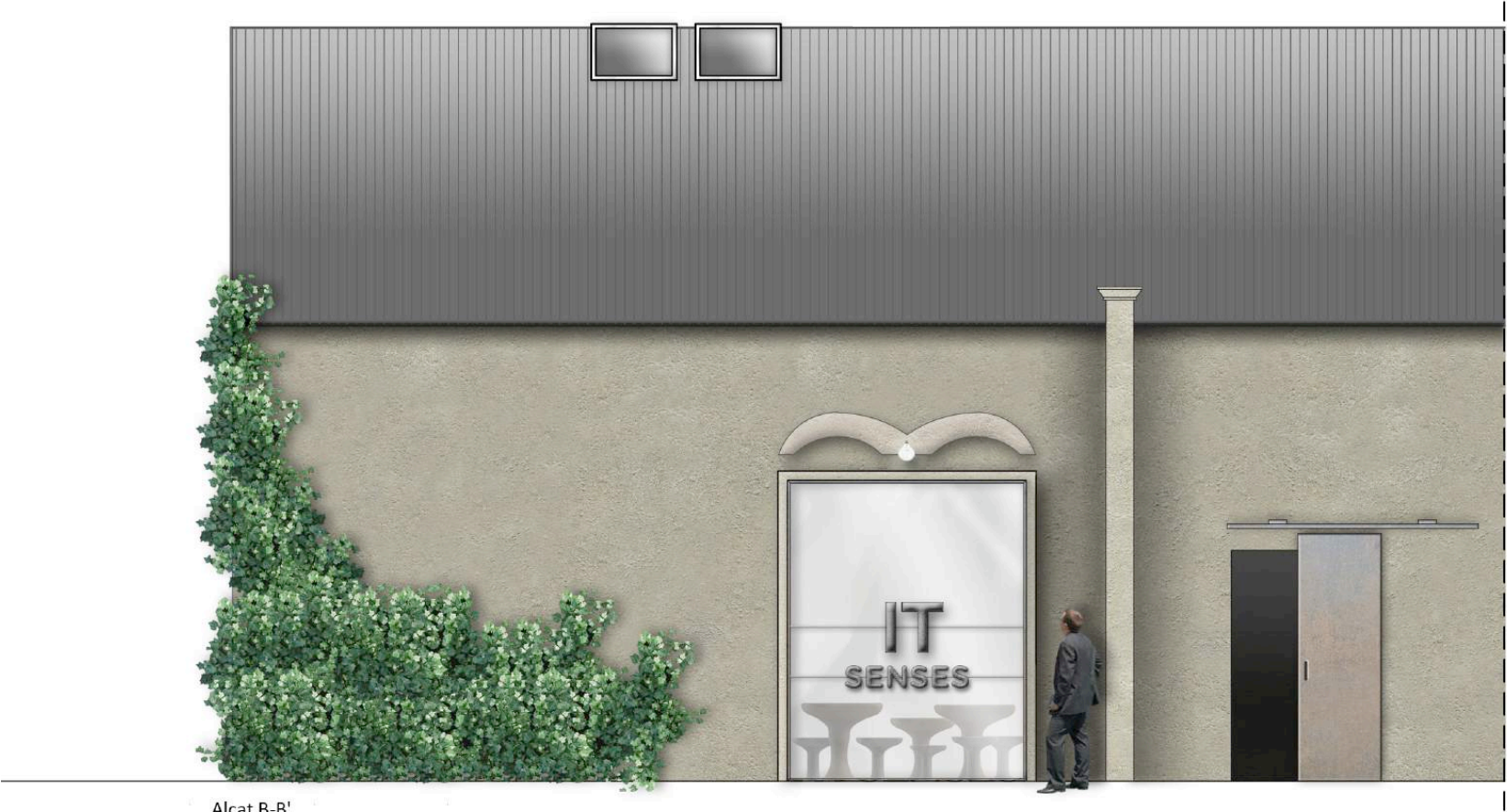
EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL	
			CIRCULACIONS	ESCALA
ITP SENSES	TFG	Mariona Bellera	DIMENSIONS	1/ 100
	LOCALITZACIÓ	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	



Alçat de la façana, on se situa la porta principal.
S'observen dos estils de finestres, la de la dreta un finestral fix, que a través de la mateixa tela que envolta el local, s'intrueixen els perfils de l'interior.
En aquesta obertura és on es situa el nom del local, It'senses amb lletres de ferro recobertes de microciment, per portar a l'exterior el joc pel qual es caracteritza l'establiment, el contrast entre la tela lleugera i calida, i el mobiliari més fred. Això crea una relació interior-exterior, que fa despertar la curiositat del client.
I la finestra de l'esquerra, on des de fora es pot veure els rebosters creant les obres d'art.



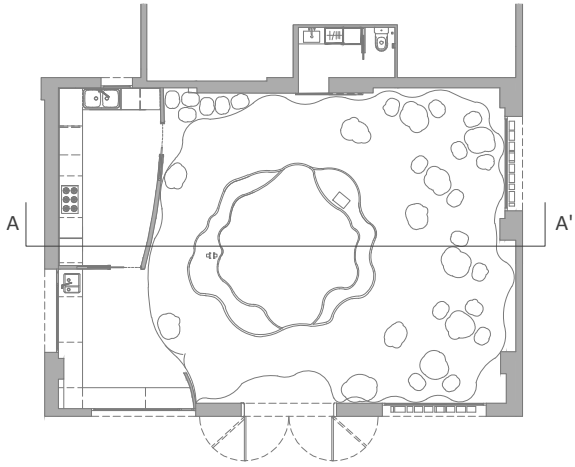
Alçat A-A'



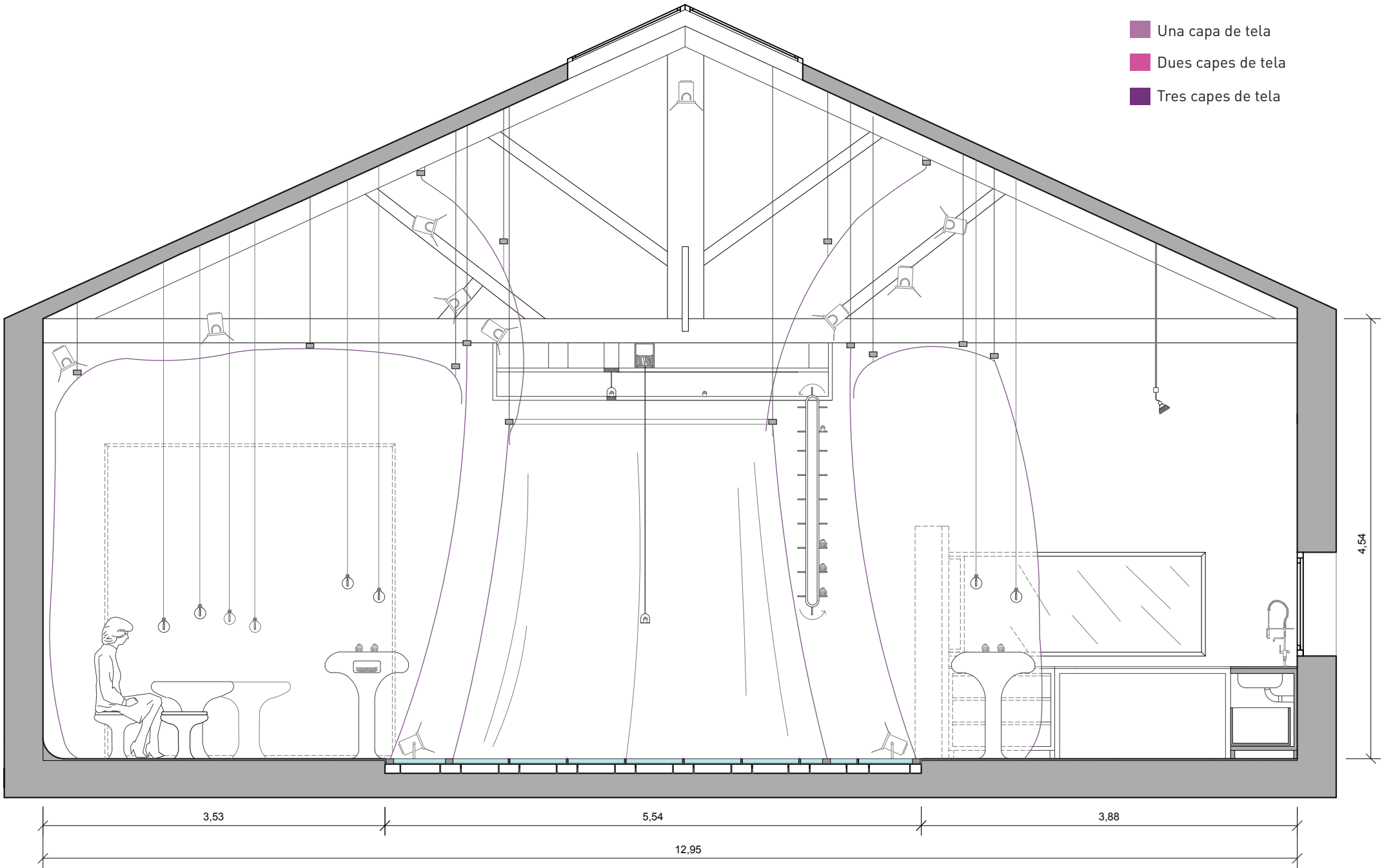
Alçat B-B'

Aquest lateral, és el que es veuria en accedir a l'entrada principal de Palo Alto. On hi havia l'antiga porta lateral, es pot observar, a través de la tela de l'interior, el moviment que hi ha, per així començar a emfatitzar la curiositat del comensal.
També en aquest alçat es veu el bany públic de Palo Alto, que se situa just al costat de la part de darrere de It'senses.

EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	ALÇAT FAÇANA A-A' I B-B' COLOR
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 75

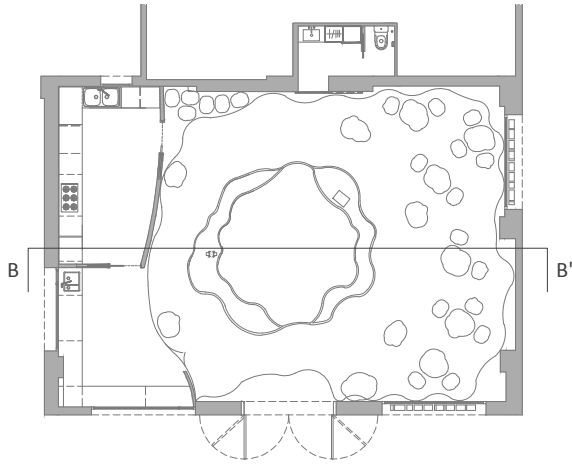


Secció longitudinal, on a l'esquerra està la cuina amb un contenidor paral·lel, i a la dreta el món fantasiós, creat per les teles que cauen del sostre a diferents capes. Aquesta densitat produeix poder controlar la densitat de llum que es filtra pel material, i la visibilitat entre ella, com per exemple per ocultar la estructura del sostre i/o les instal·lacions elèctriques com els focus. També es pot observar el mobiliari com sobresurt del terra amb formes sinuoses que caracteritzen l'estil del local.

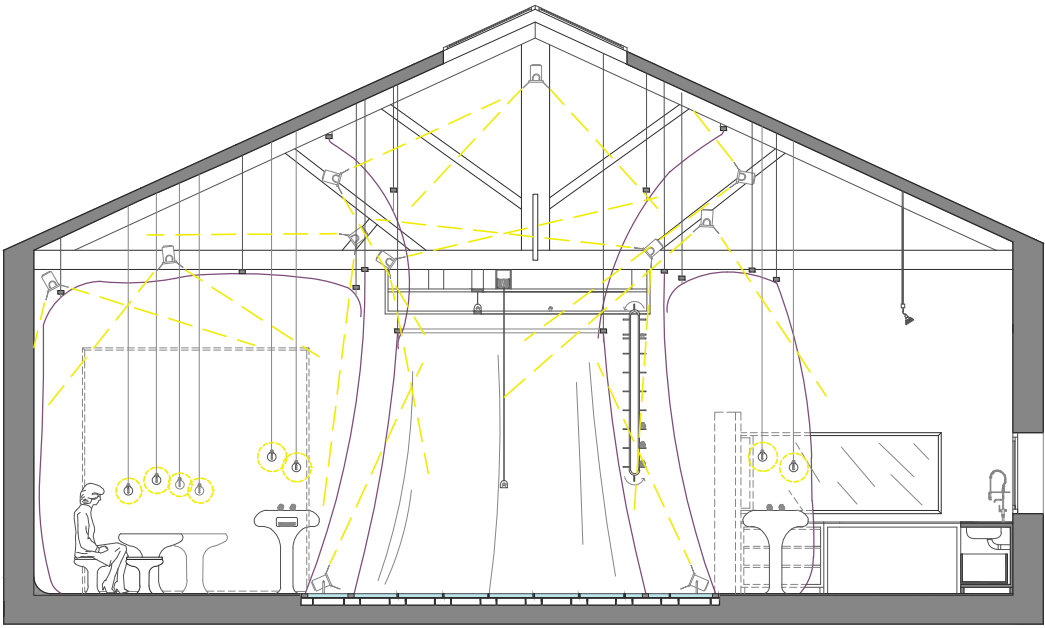


Secció A-A'

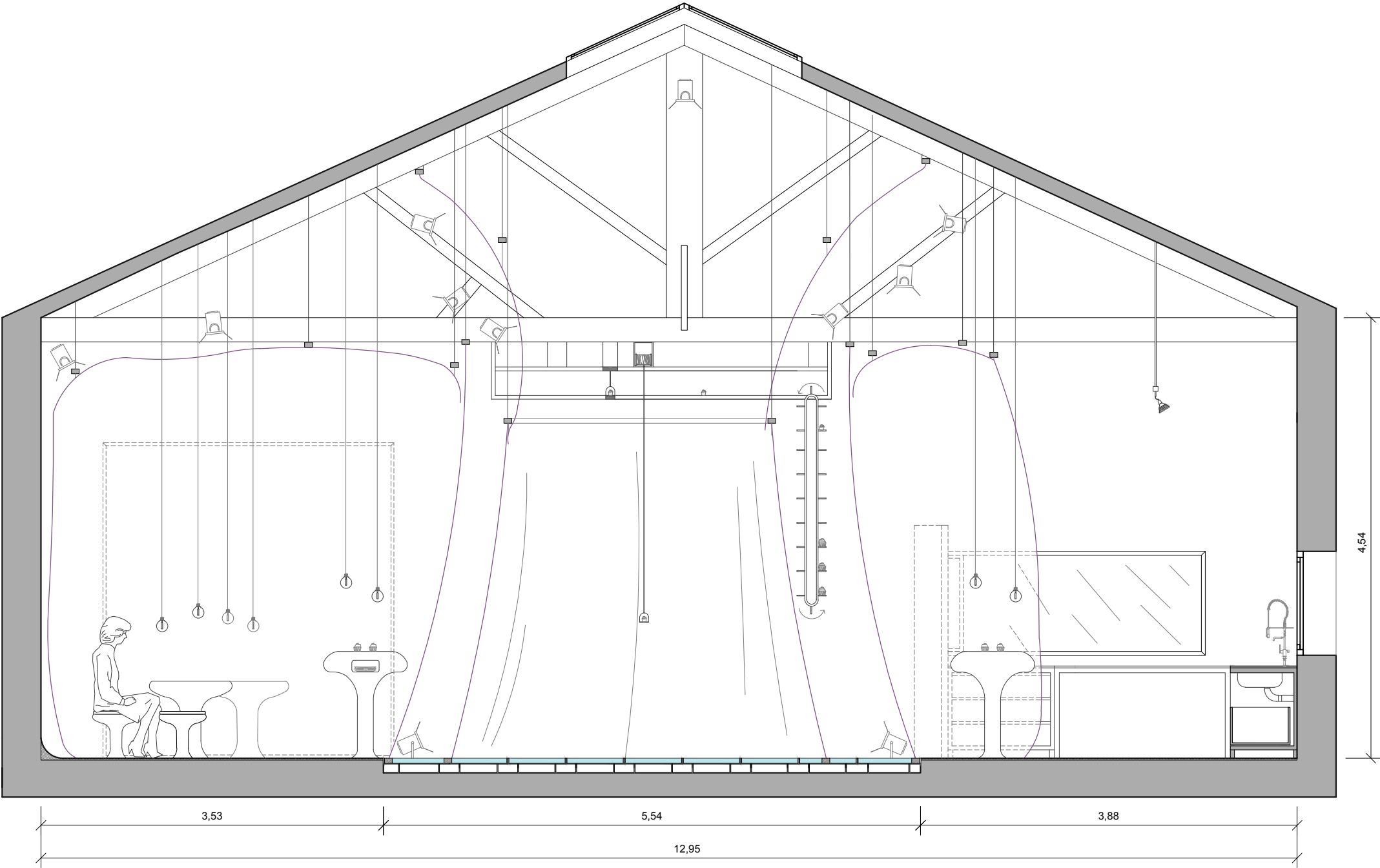
EINA	PROJECTE TFG	DIBUXXAT Mariona Bellera	PLÀNOL SECCIÓ A-A'
ITP SERVES	LOCALITZACIÓ Luis Cortés, Palo Alto	DIMENSIONS 120 m2	ESCALA 1/ 50



La il·luminació és molt important, ja que és el que crea les diverses atmosferes, per això s'ha de controlar l'angle i la quantitat de focus, per assegurar que abasti tot l'espai.
El fet que la part externa del "It" estigui tractada amb una tonalitat tènue, fa que les bombetes que il·luminen els dolços, estiguin present a l'hora de controlar la intensitat de la claror.

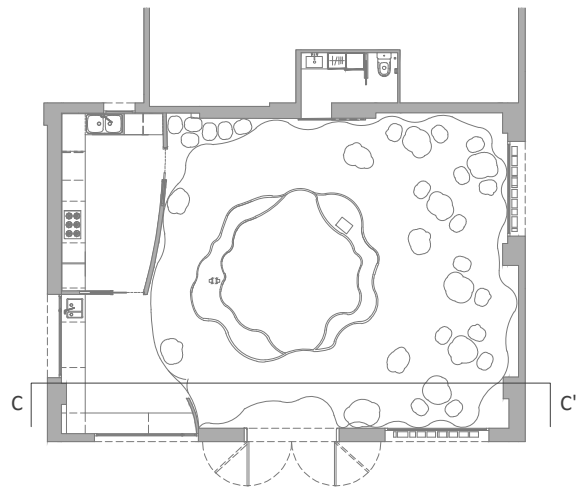


Segona secció longitudinal, on es percep la cinta transportadora ascendir dels cupcakes, que es situa en la segona capa del "it", zona sensorial, on el personal de forma amagada podrà reposar els dolços.
En aquesta zona el paviment està tractat diferent, ja que és de vidre amb una pel·lícula de butiral, per no veure les instal·lacions que passen per sota i els fluorescents de led que segons el moment l'il·luminaran.
Un altre element característic és la clara boia, just en el coronament de la coberta, per on es filtra la llum natural, gràcies a la bona orientació solar del recinte.

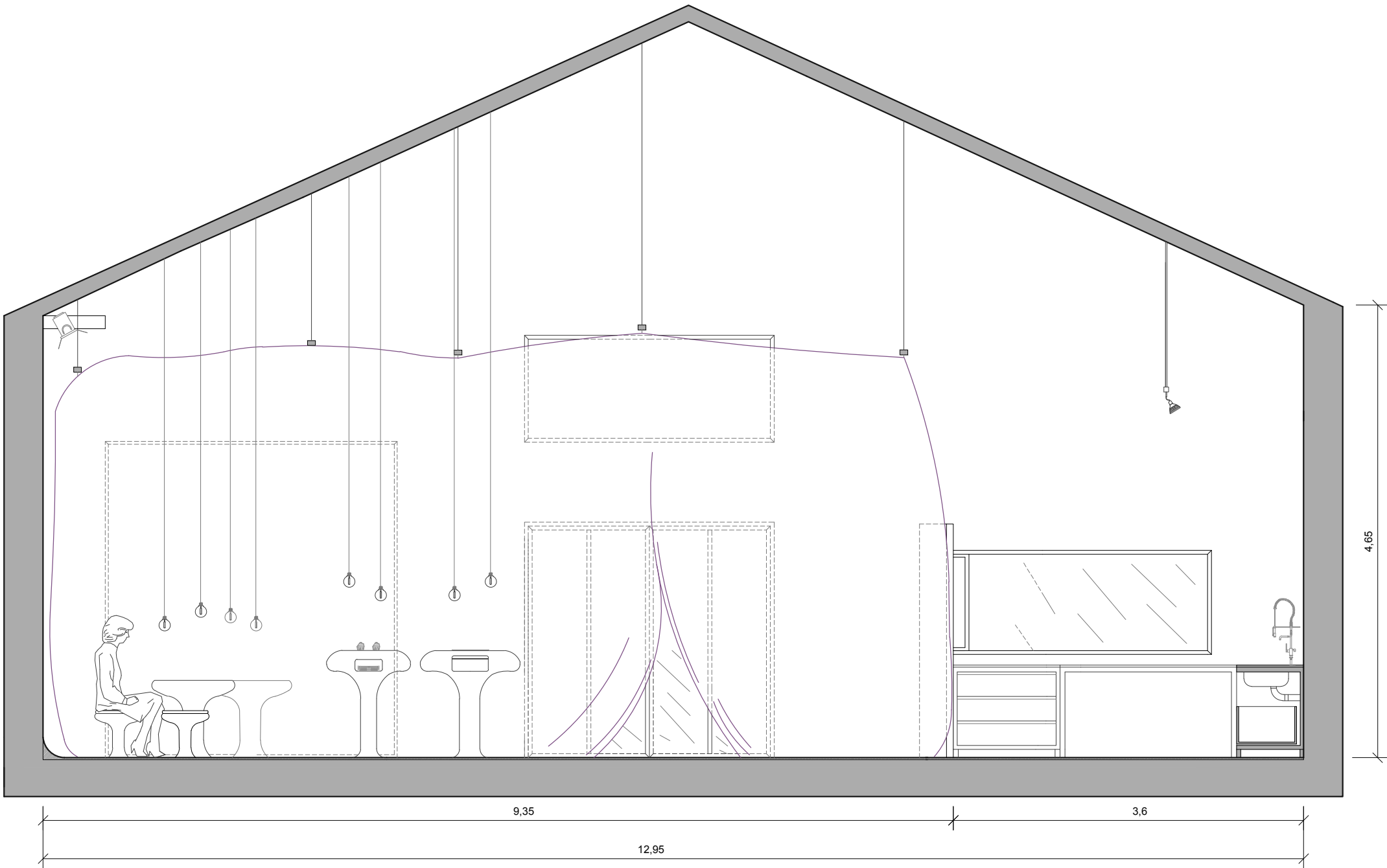


Secció B-B'

EINA	PROJECTE TFG	DIBUIXAT Mariona Bellera	PLÀNOL SECCIÓ B-B'
ITP SERVES	LOCALITZACIÓ Lluís Cortés, Palo Alto	DIMENSIONS 120 m2	ESCALA 1/50

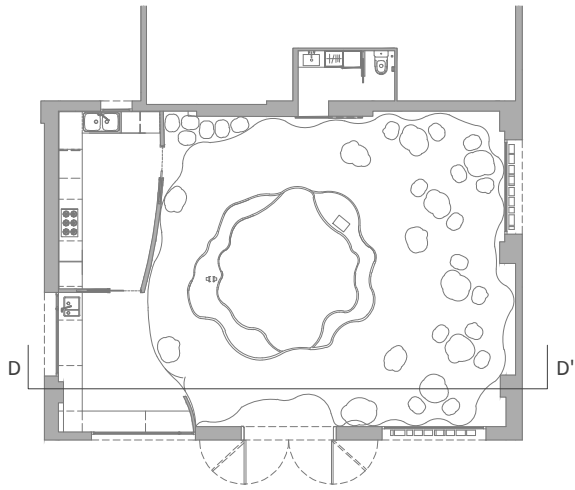


Secció per observar per on circula la tela i quin na obertura produeix a la porta d'entrada, que gràcies al seu talla i a la seva forma sinuosa cap a l'interior, convida al client amb curiositat però sense por.

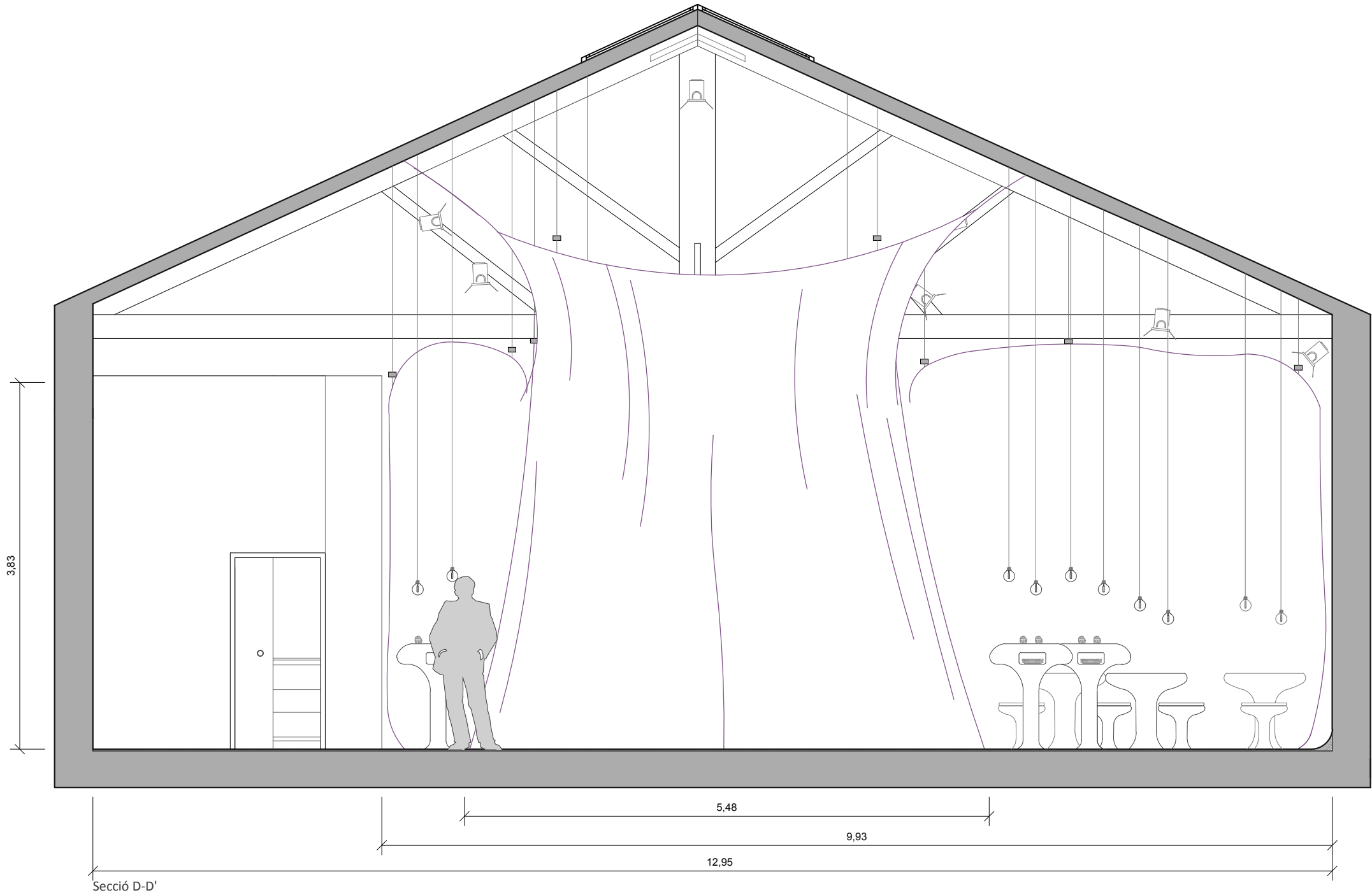


Secció C-C'

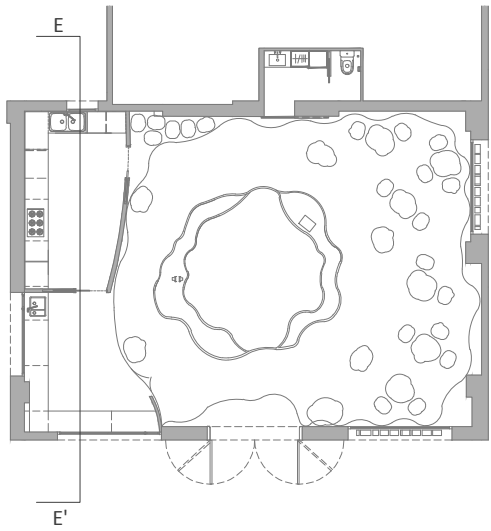
EINA	PROJECTE	DIBUXXAT	PLANOL
	TFG	Mariona Bellera	SECCIÓ C-C'
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50



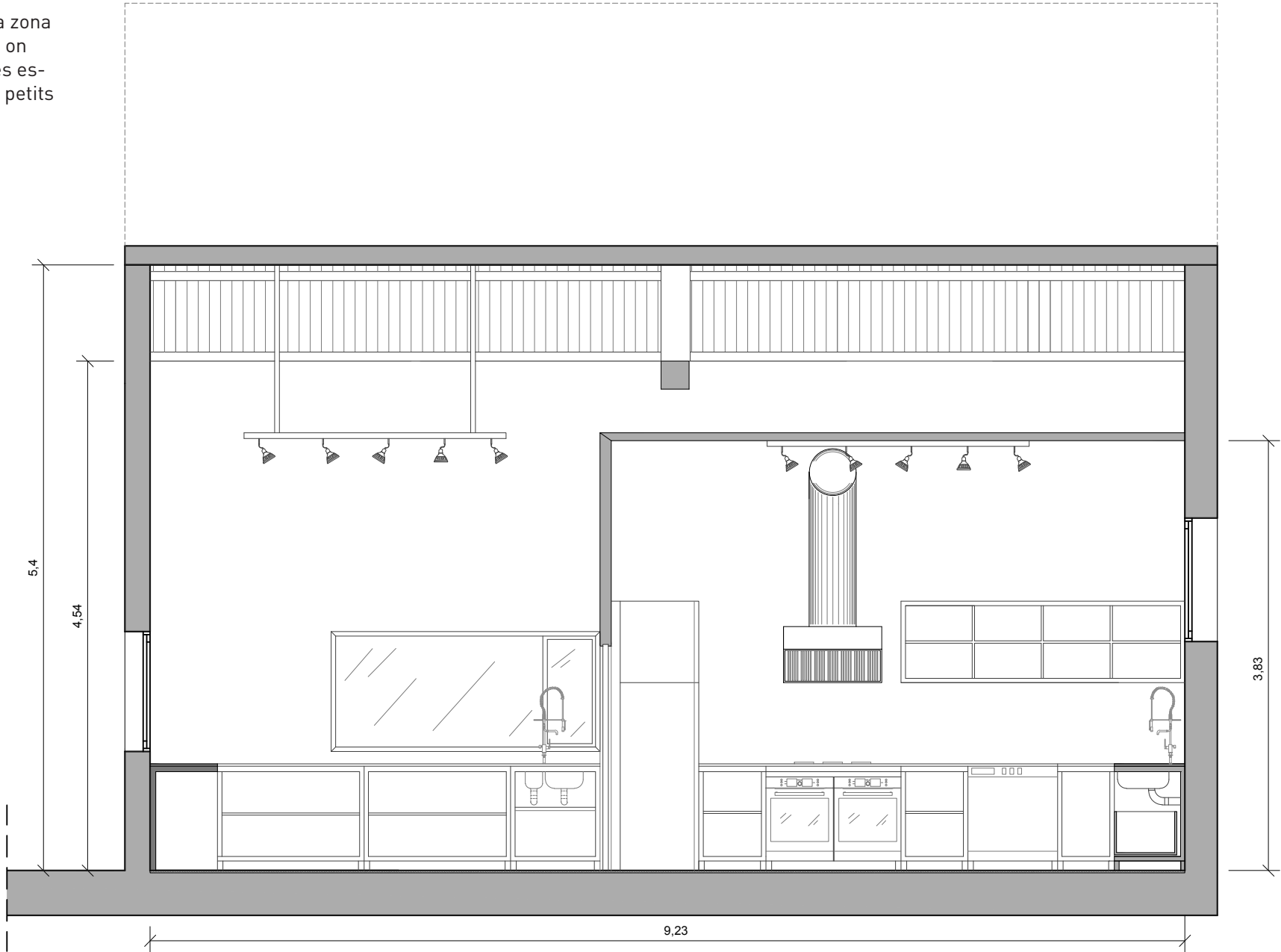
Un cop el client endinsat en el local, aquesta és la seva percepció, com la tela abraça tot el perímetre, i en el centre cau de més abundant que genera un espai en l'interior.



EINA	PROJECTE TFG	DIBUIXAT Mariona Bellera	PLÀNOL SECCIÓ D-D'
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ Luis Cortés, Palo Alto	DIMENSIONS 120 m2	ESCALA 1/50

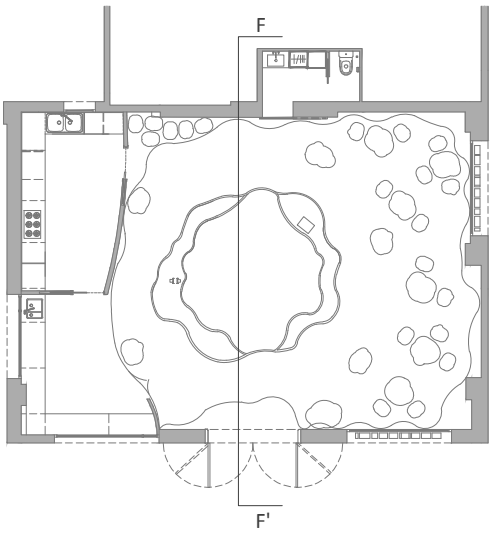


Distribució vertical de la cuina. Es veu la zona de cuinar, el qual està tancada; i la zona on s'elabora la part freda del dolç. Ambdues estan il·luminades a través de carrils amb petits focus.

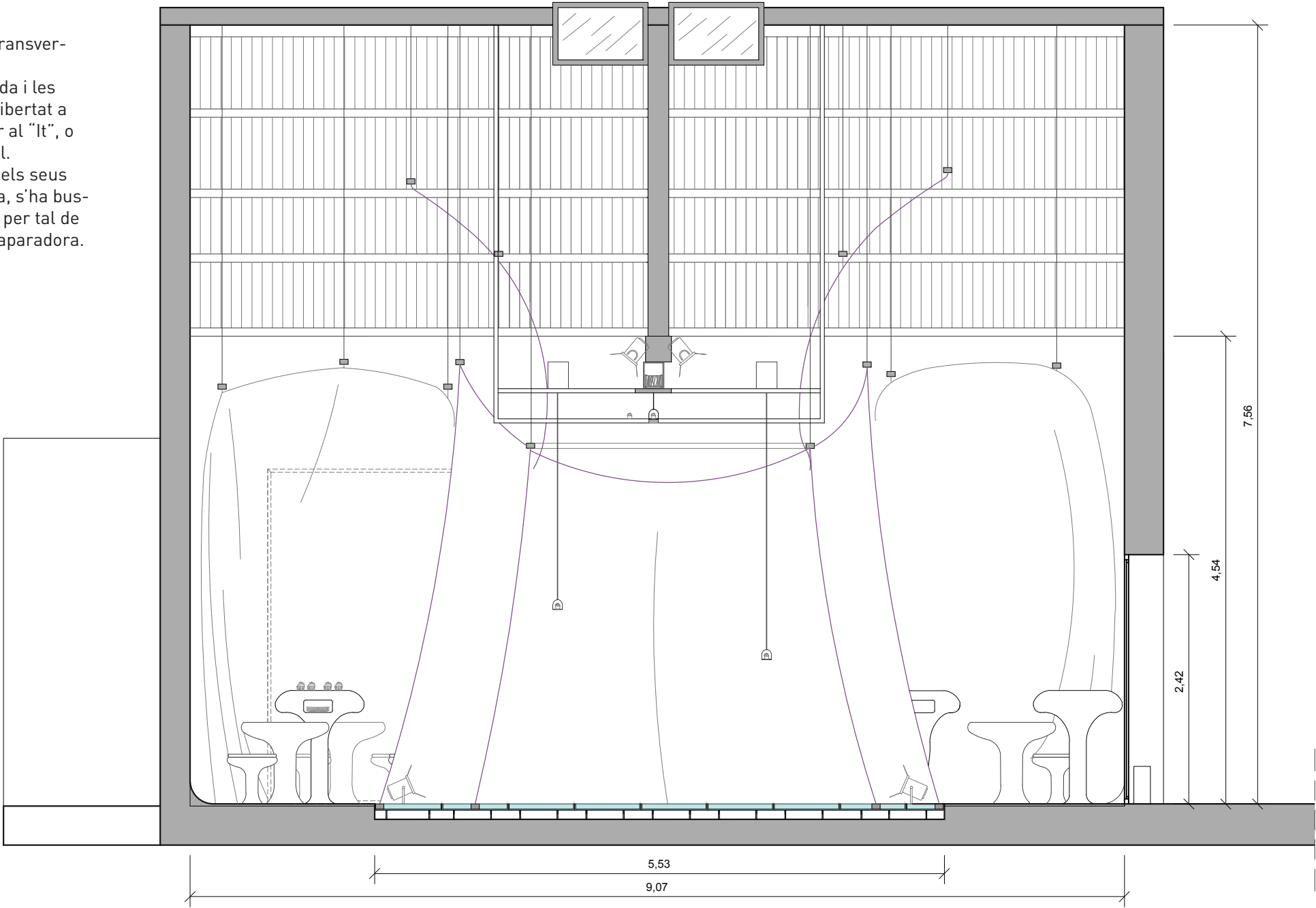


Secció E-E'

EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	SECCIÓ E-E'
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50

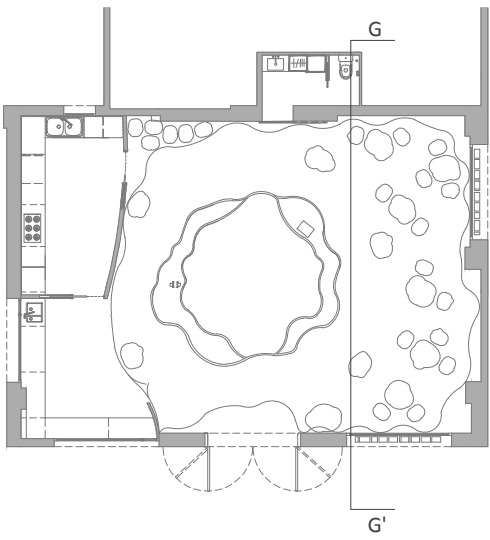


Secció per observar les distàncies transversals.
Gràcies a l'ampli espai entre l'entrada i les primeres teles del centre, dóna la llibertat a l'usuari a l'hora de decidir si accedir al "It", o prèviament donar una volta pel local.
Tot i que la tela, conjuntament amb els seus grans plecs, tinguin molta presència, s'ha buscat un equilibri entre el buit i el ple, per tal de no crear un ambient angoixant i aclaparadora.

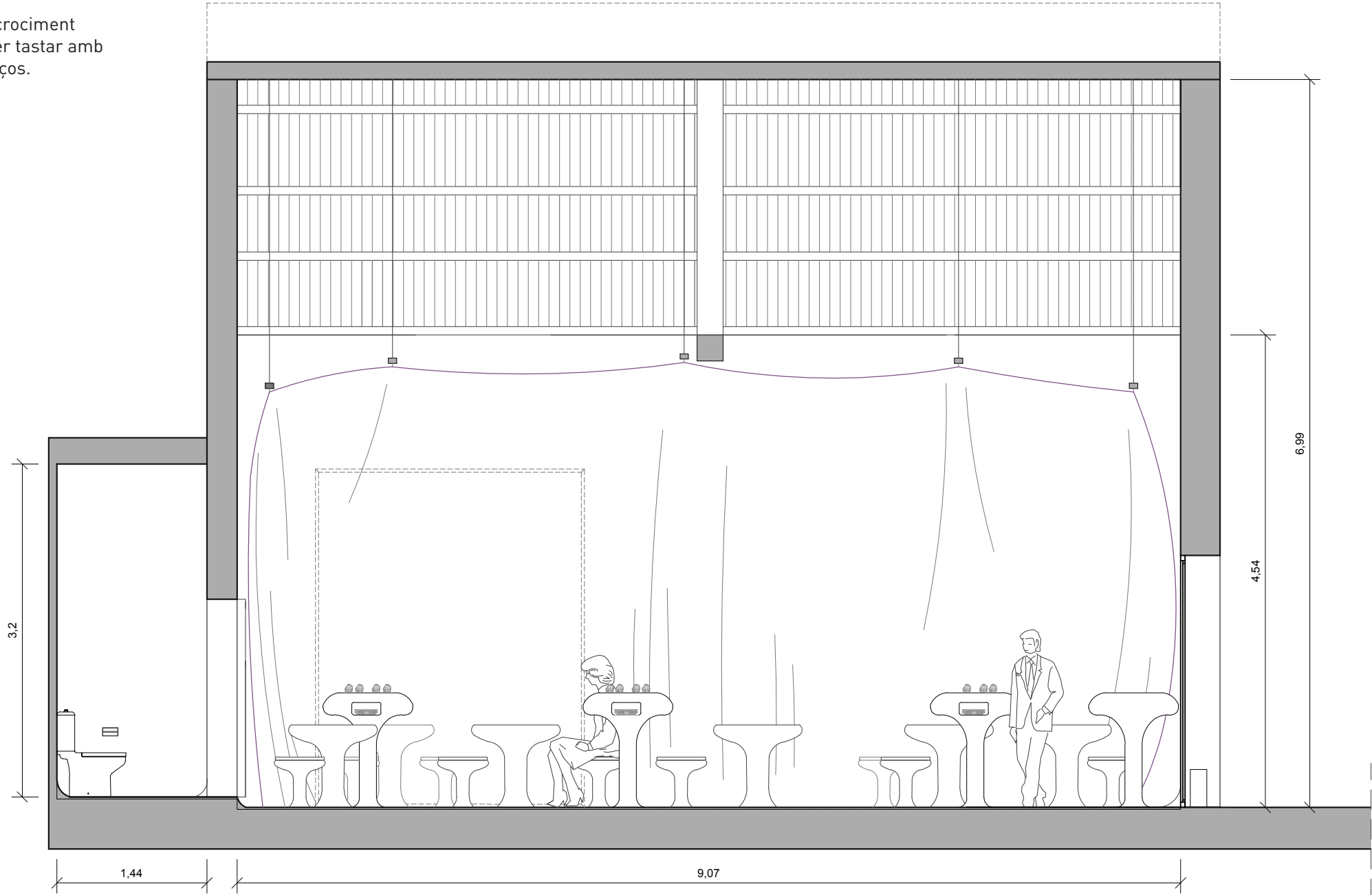


Secció F-F'

EINA	PROECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	SECCIÓ F-F'
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50



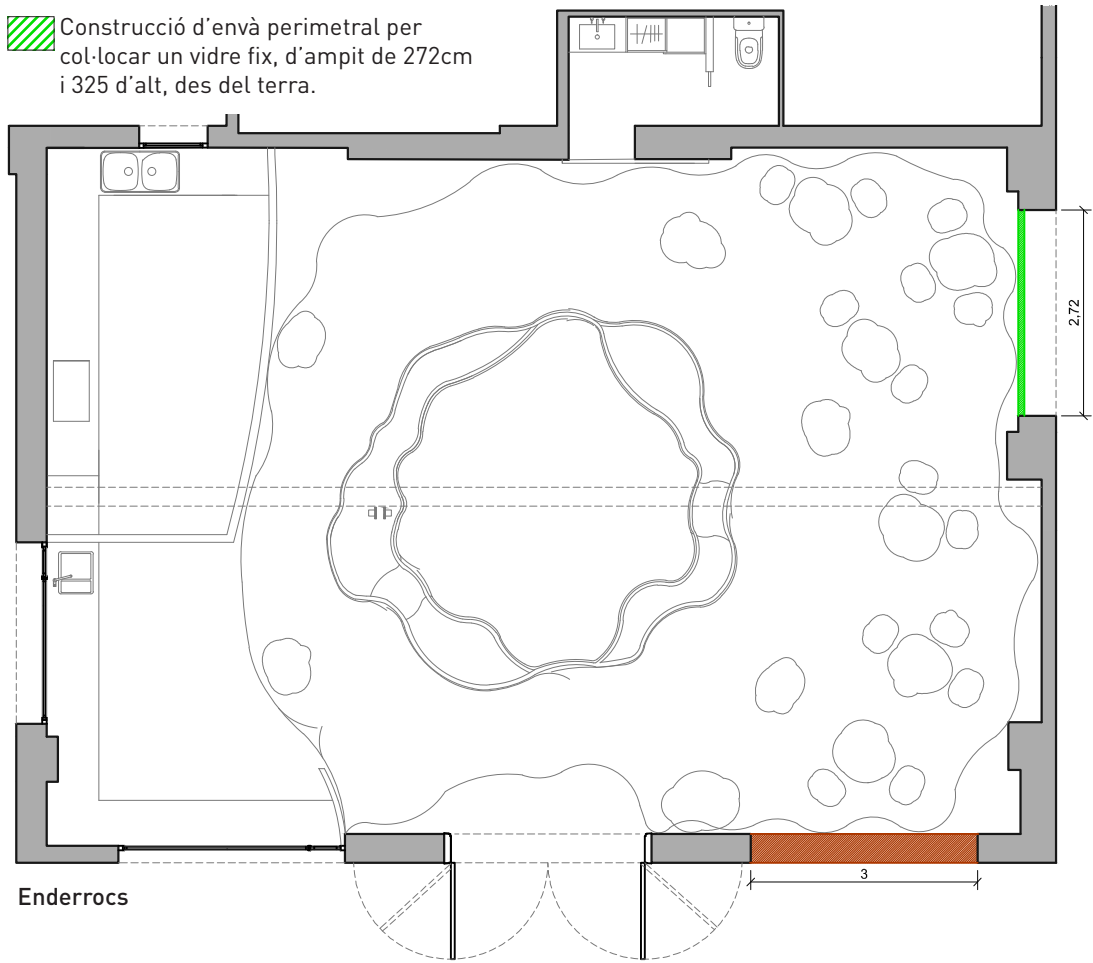
Zona amb el mobiliari de microciment que broten del terra, on poder tastar amb tranquil·litat els diversos dolços.



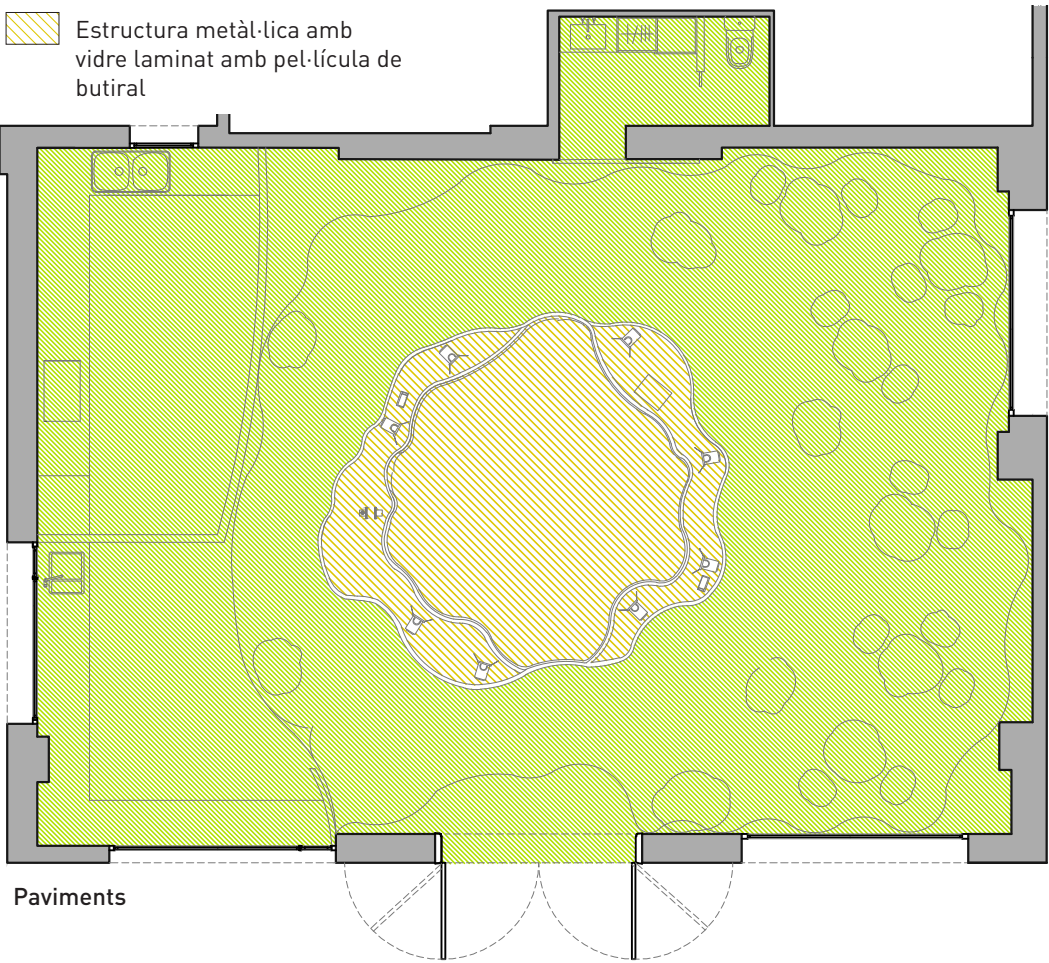
Secció G-G'

EINA	PROJECTE TFG	DIBUIXAT Mariona Bellera	PLÀNOL SECCIÓ G-G'
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ Luis Cortés, Palo Alto	DIMENSIONS 120 m2	ESCALA 1/ 50

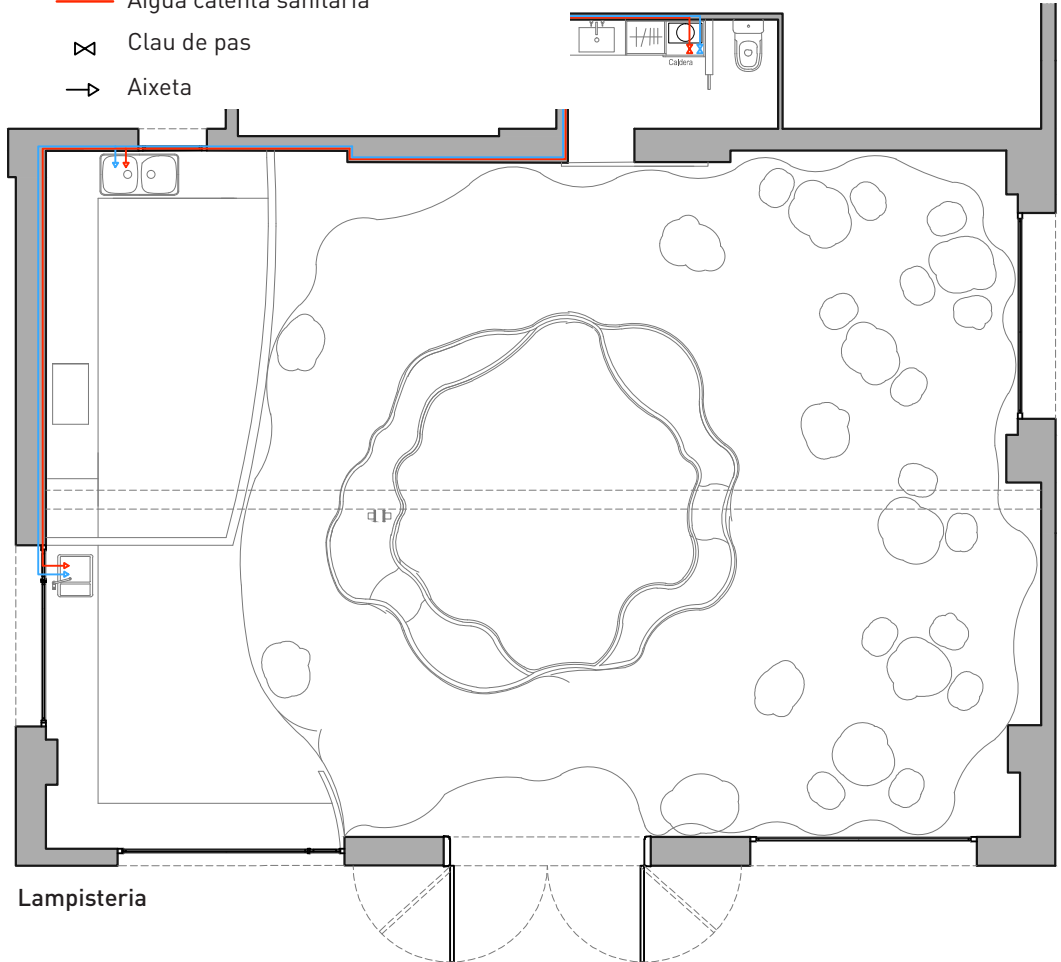
- Enderrocs per construir vidre fix, d'ampit de 300cm i 325cm d'alt, des del terra.
- Construcció d'envà perimetral per col·locar un vidre fix, d'ampit de 272cm i 325 d'alt, des del terra.



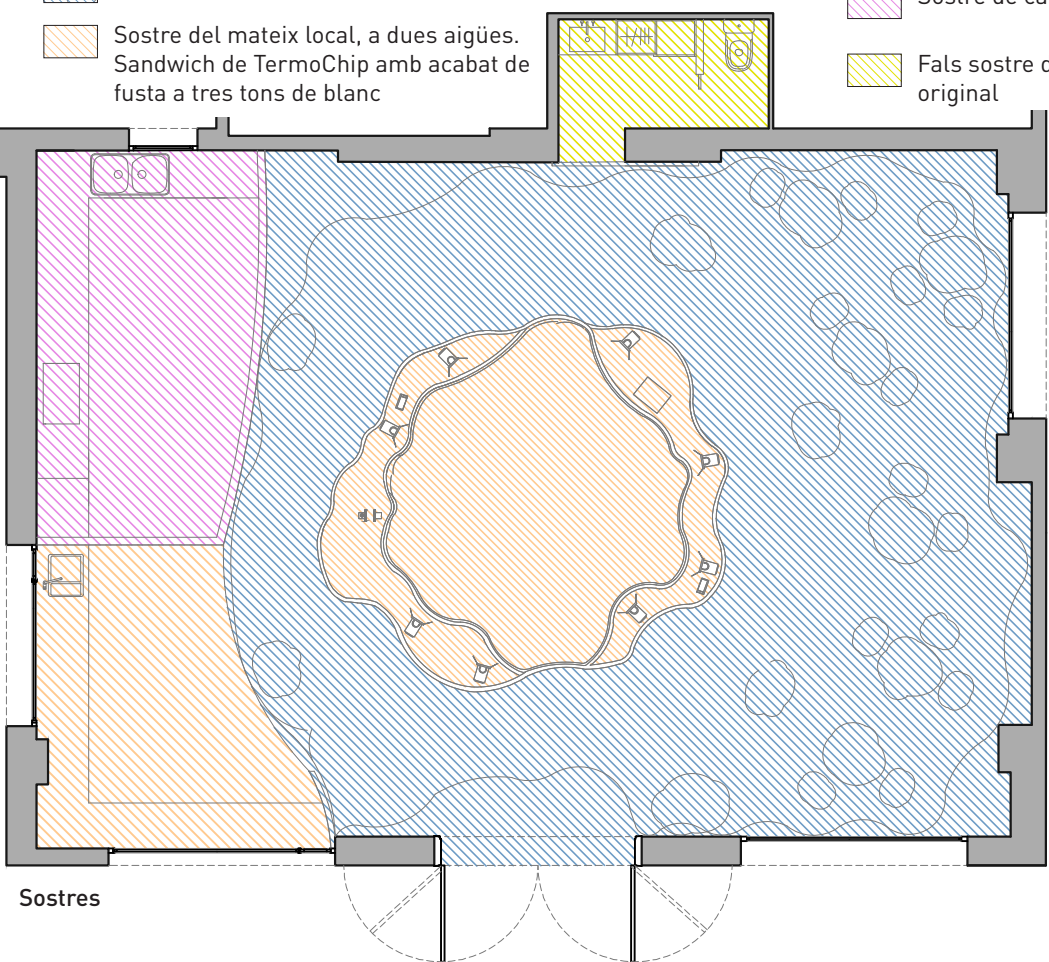
- Microciment DEKORCEM
- Estructura metàl·lica amb vidre laminat amb pel·lícula de butiral



- Aigua freda sanitària
- Aigua calenta sanitària
- Clau de pas
- Aixeta



- Fals sostre creat per les teles
- Sostre del mateix local, a dues aigües. Sandwich de TermoChip amb acabat de fusta a tres tons de blanc
- Sostre de cartró guix ignífug
- Fals sostre de cartró guix original



EINA	PROECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL	
	TFG	Mariona Bellera	ENDERROCS, LAMPISTERIA, PAVIMENTS I SOSTRES	
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA	
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 100	

Focus de led al sostre

Focus de led

Punt de llum al sostre

Punt de llum a la paret

Interruptor simple

Interruptor conmutador

Presa de corrent

Perfil de led

Altaveus

Altaveus al sostre

Punt de llum a la paret

Punt 1 i 8 A 300 cm d'alt DEL TERRA.

Punt de llum a la paret

Punt 1* A 380 cm d'alt DEL TERRA.

Focus de led al sostre:

Punt 2 i 6 A partir de 450 cm DEL TERRA.

Punts de llum al sostre:

Punt 3 i 4 A 160 o 175 cm DEL TERRA.

Punts de llum al sostre:

Punt 7,9 i 10 A 415 cm DEL TERRA.

Focus de led:

Punt 5 Directament al TERRA.

- A

INSTAL·LACIONS A 95 cm DEL TERRA.
- B

INSTAL·LACIONS A 20 cm DEL TERRA.
- C

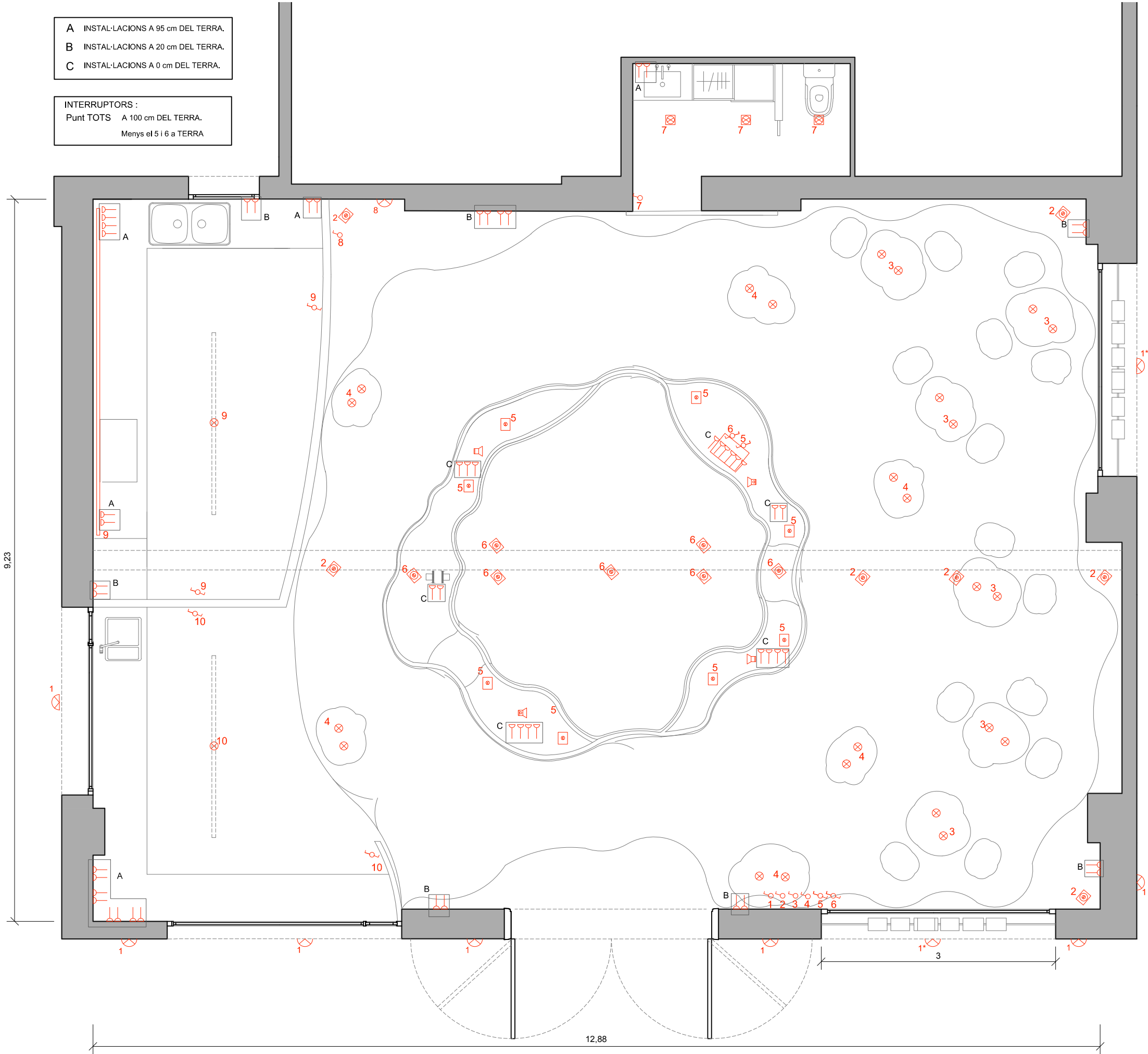
INSTAL·LACIONS A 0 cm DEL TERRA.

INTERRUPTORS :

Punt TOTS

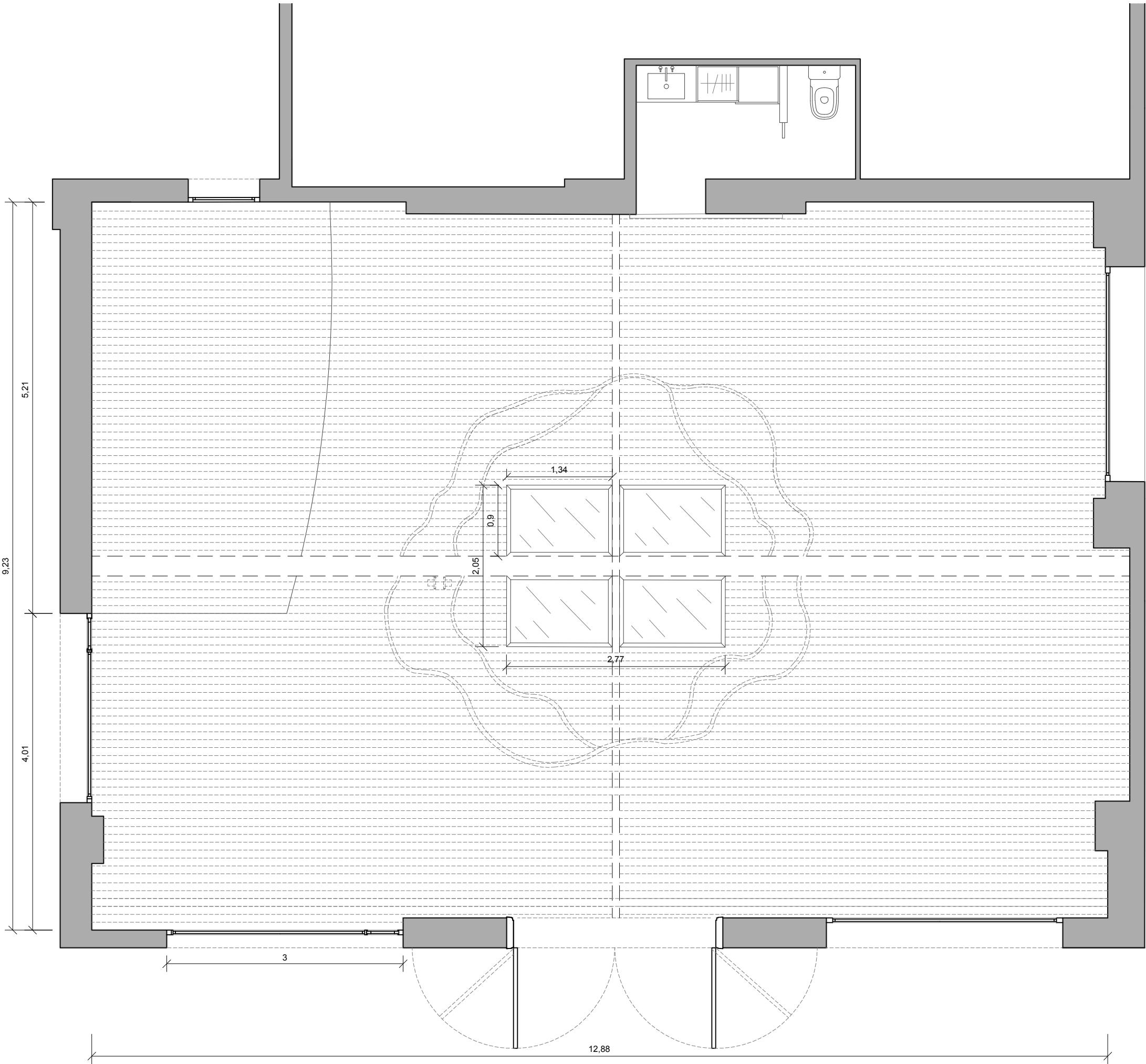
A 100 cm DEL TERRA.

Menys el 5 i 6 a TERRA

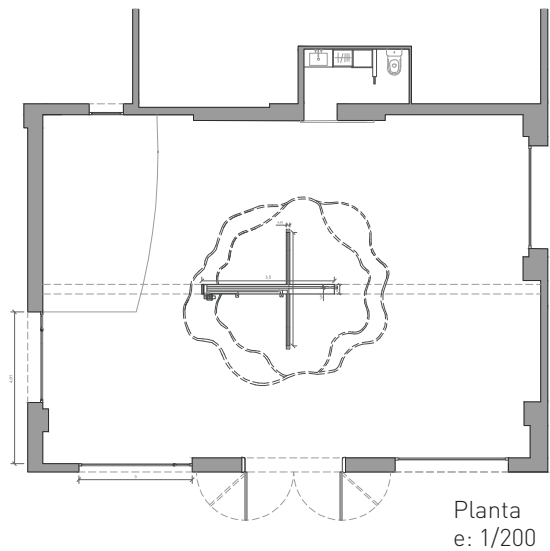


EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLANOL
	TFG	Mariona Bellera	ELECTRICITAT
IT'S SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50

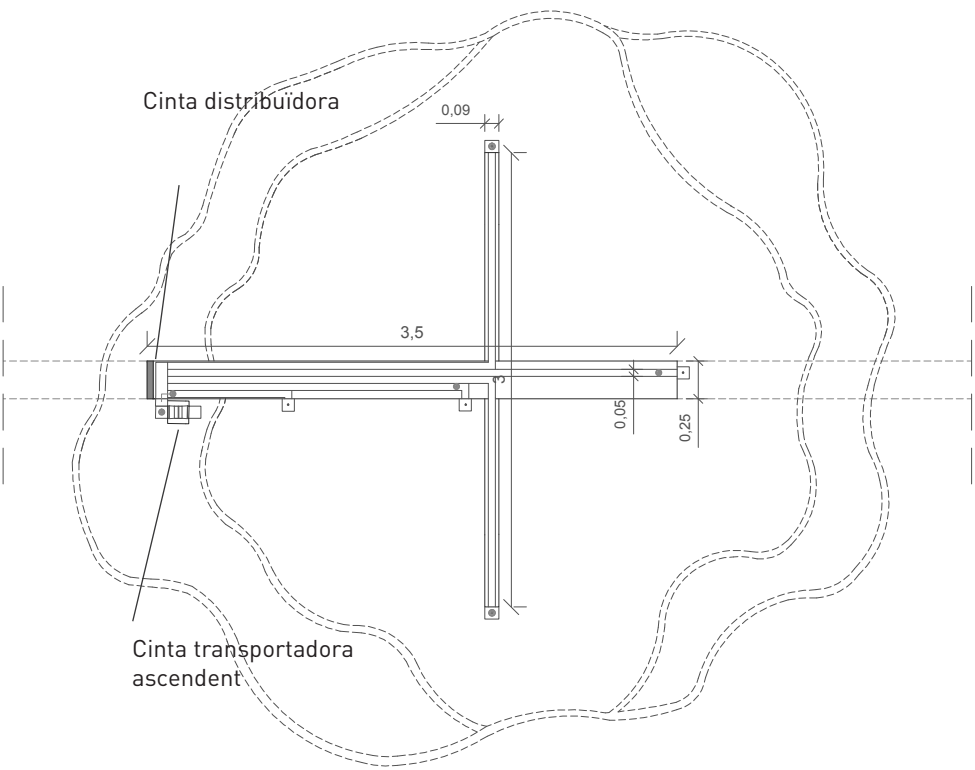
Per donar caràcter al punt centre del local, s'ha col·locat una claraboia, composta per a quatre finestres de coberta basculada. A causa de la necessitat de refer el sostre, s'ha aprofitat per afegir aquest nou element.



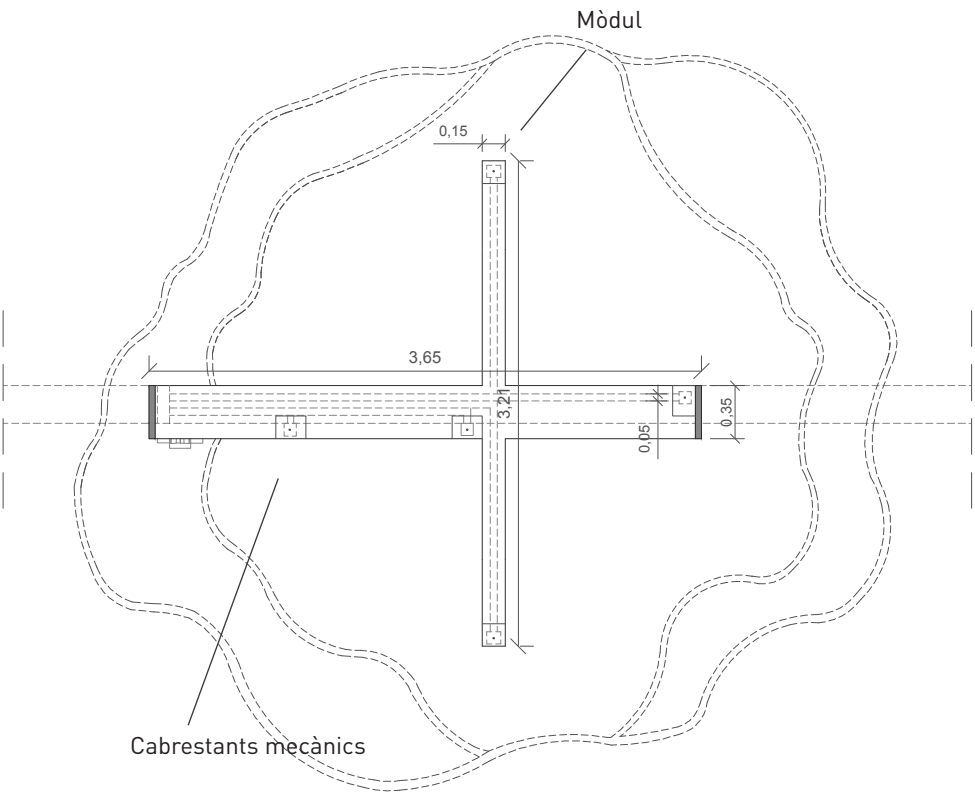
EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	SOSTRE DISTRIBUCIÓ
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/50



Per aconseguir que en la zona sensorial anomenada “It”, baixin dolços del sostre, s’han hagut de crear unes estructures perquè subjectin tot el mecanisme.



Estructura subjectada a la biga principal de l’encavallada. En ella es distribuïran els dolços, i és des d’on es baixen.
A través d’una cinta transportadora ascendent, els petits cupcakes pujant a l’estructura, fins a deixar-los a una cinta transportadora lineal, aquesta els posiciona en una de les altres cinc cintes situades en el seu lateral, aquestes circulen a un diferent fi, d’aquesta manera els dolços baixen des de diferents punts de la planta.



Quan el dolç ha finalitzat el seu recorregut, a l’extrem de cada cinta hi ha un mòdul, aquest element serà el recipient pel qual el cupcake baixa i puja. Aquest mecanisme estarà regulat per unes màquines anomenades cabrestants*, situades a una segona estructura, a sobre l’anterior.

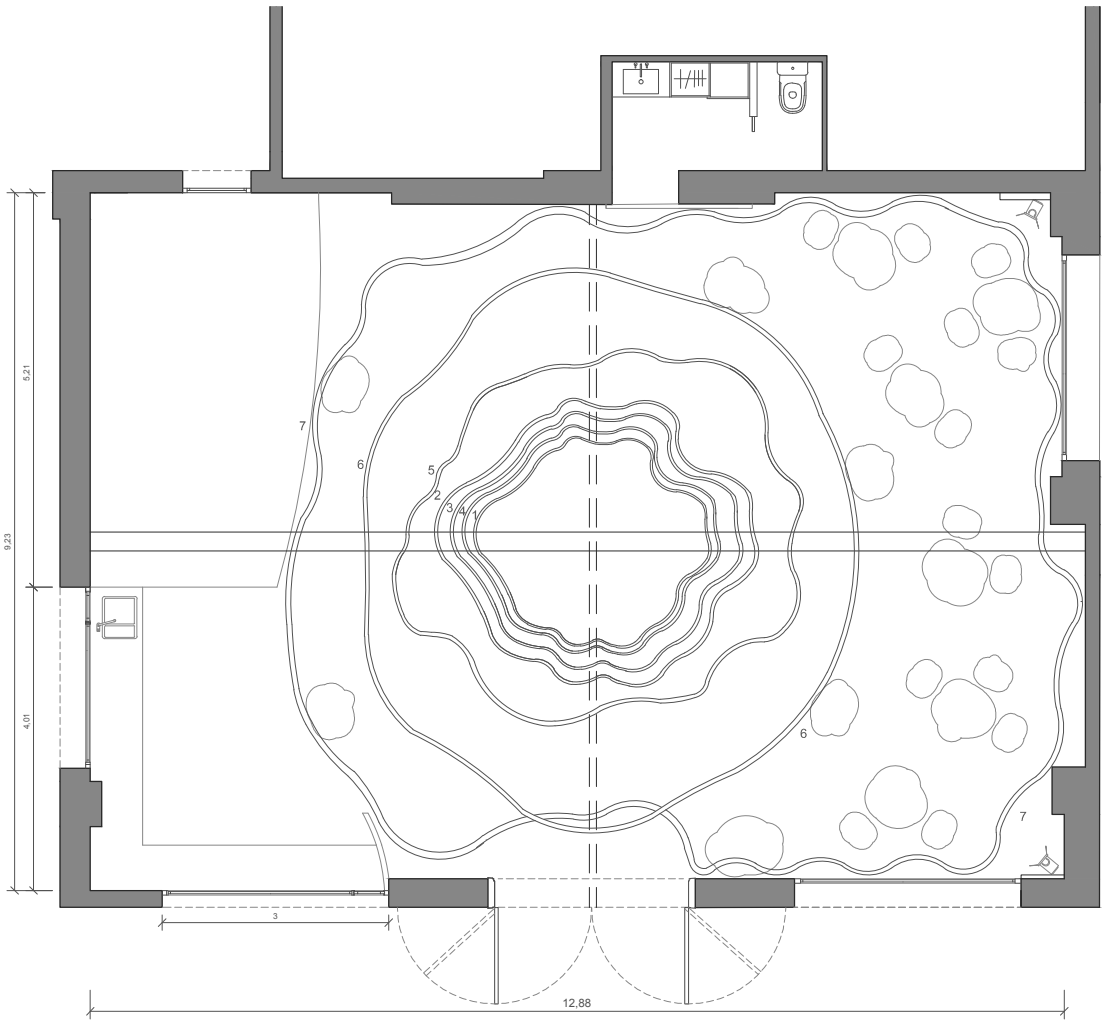
* Cabrestants: dispositiu mecànic, compost per un cilindre giratori, impulsat per una màquina elèctrica, unit a un cable, que serveix per baixar i pujar objectes o grans càrregues.



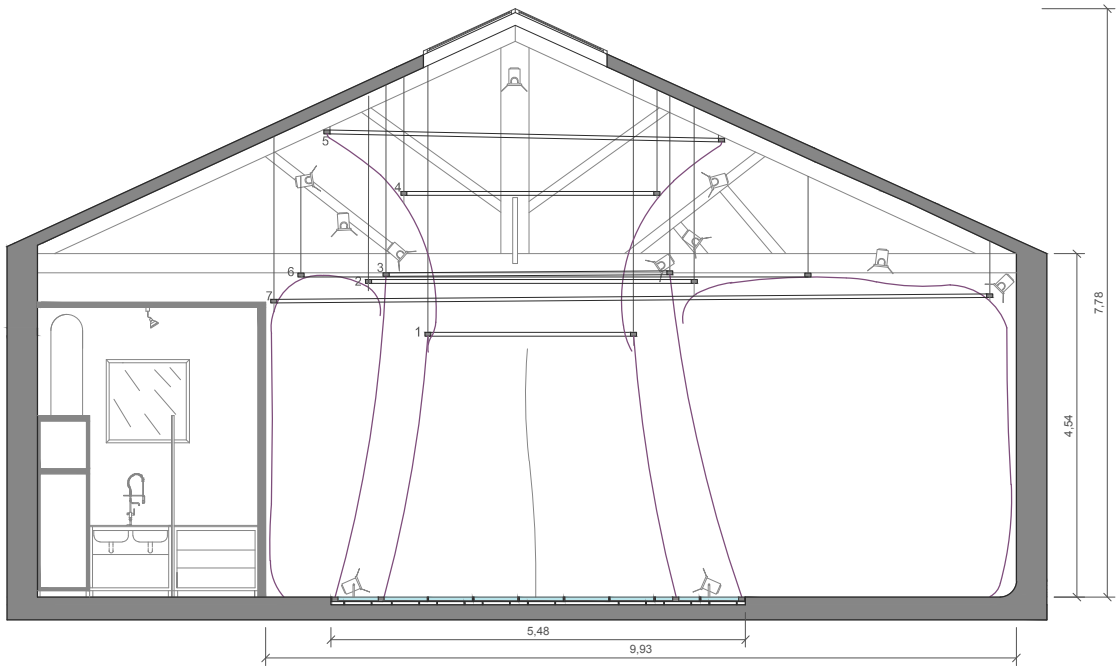
Mòdul e: 1/10

EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	ESTRUCTURES DEL SOSTRE
	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
ITP SERVES	Lluís Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 50

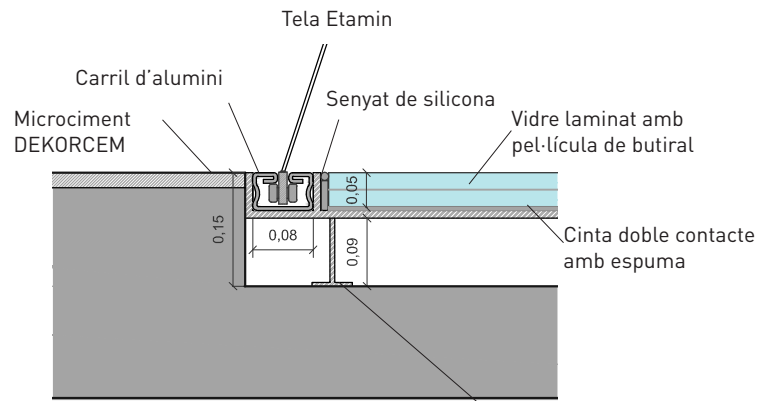
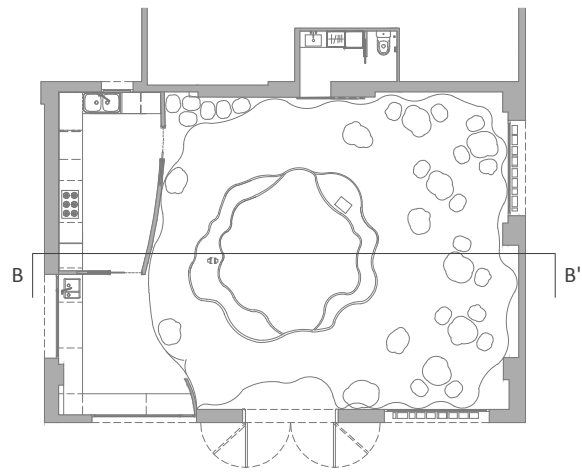
L'estètica de It'senses es basa en les ondulacions de la tela que cau del sostre, per aquest motiu es necessiten diversos bastidors de perfils d'alumini.



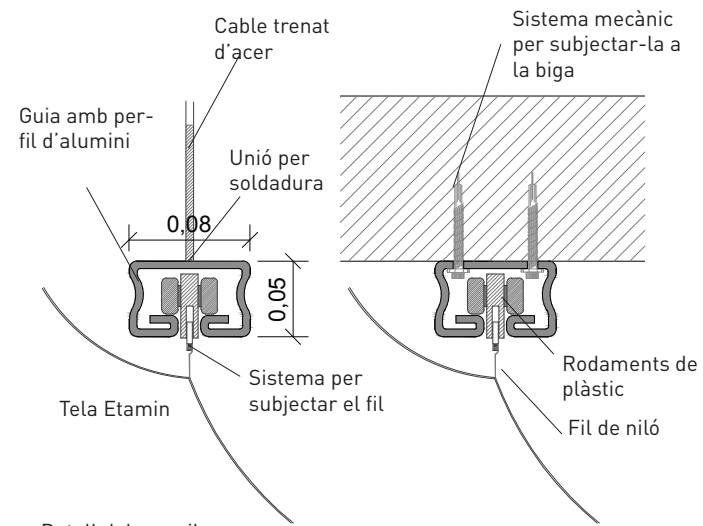
Hi ha 7 bastidors de diferents mides i diferent forma que envolten tot el local. Aquests perfils estan col·locats a diverses alçades per controlar la visualització del client.



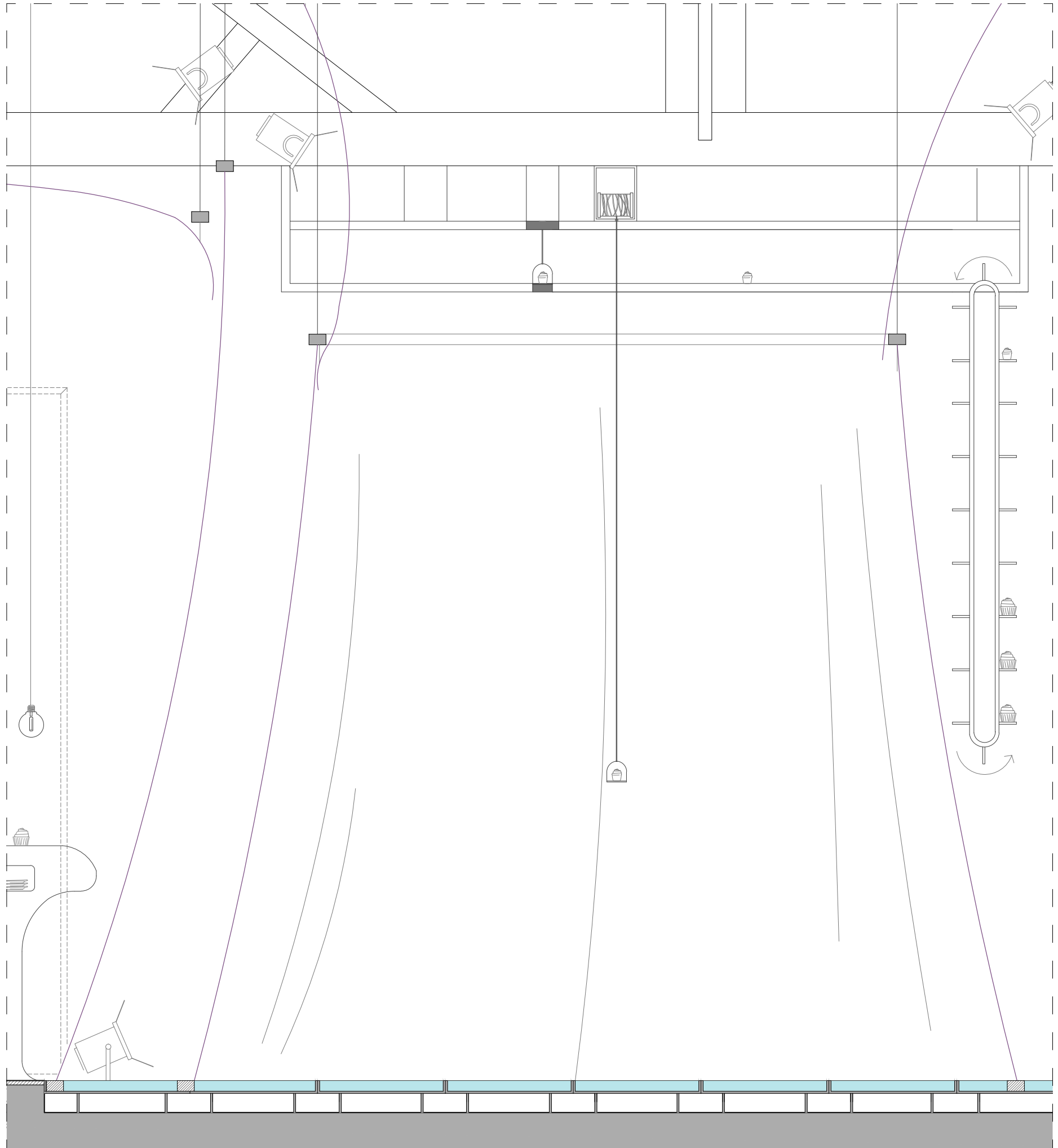
EINA IT'SENSES	PROJECTE TFG	DIBUIXAT Mariona Bellera	PLÀNOL BASTIDORS DE SOSTRE
	LOCALITZACIÓ Luis Cortés, Palo Alto	DIMENSIONS 120 m2	ESCALA 1/ 100



Detall del paviment de la zona "It"
1/10

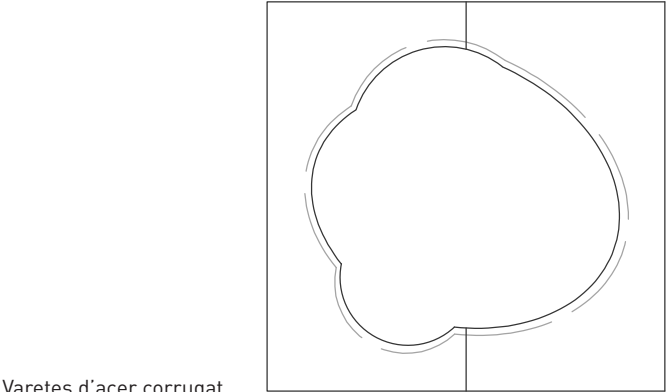


Detall dels carrils
1/5



Detall constructiu
e:1/20

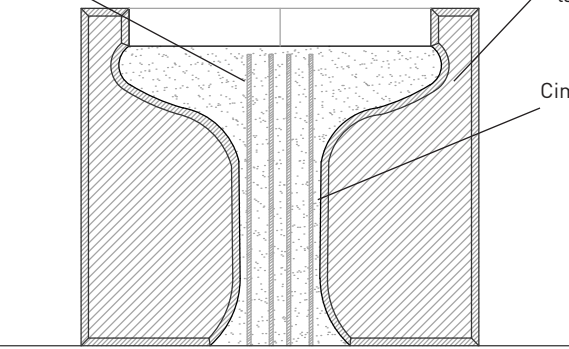
EINA	PROJECTE	DIBUJAT	PLÀNOL
	TFG	Mariona Bellera	DETALLS
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 20 - 1/10 -1/5



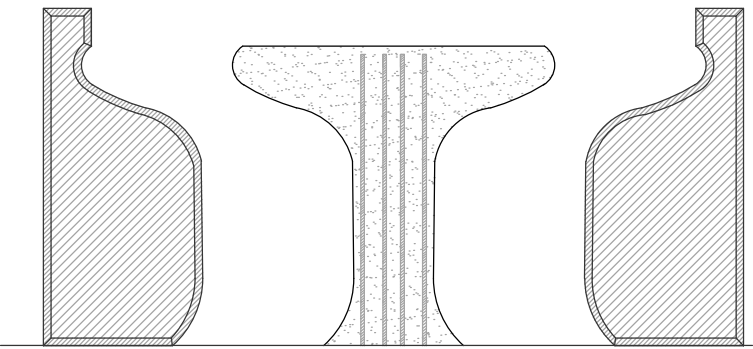
Varetes d'acer corrugat,
per donar estabilitat

Encofrat de fusta de fi, que dóna
la forma orgànica al motlle

Ciment

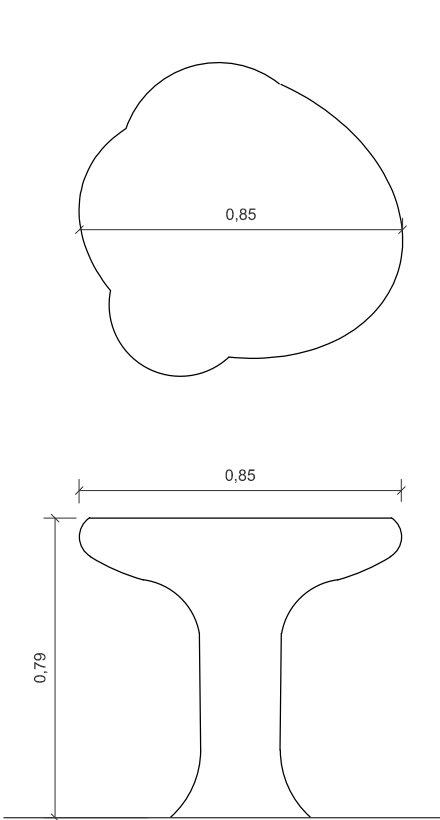
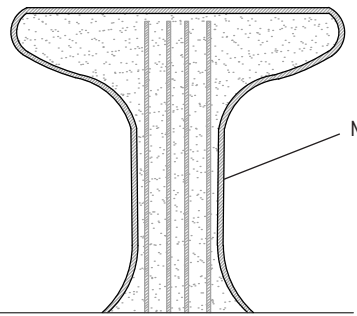


Un cop el ciment s'ha asse-
cat, es retira l'encofrat

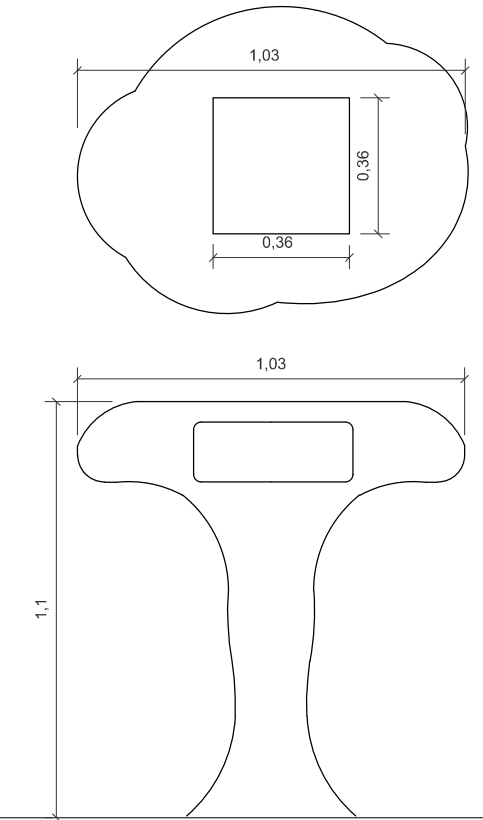


I se li col·loca una capa de microci-
ment DEKORCEM, per aconseguir
l'acabat que es buscava i acabar de
perfeccionar les formes orgàniques.

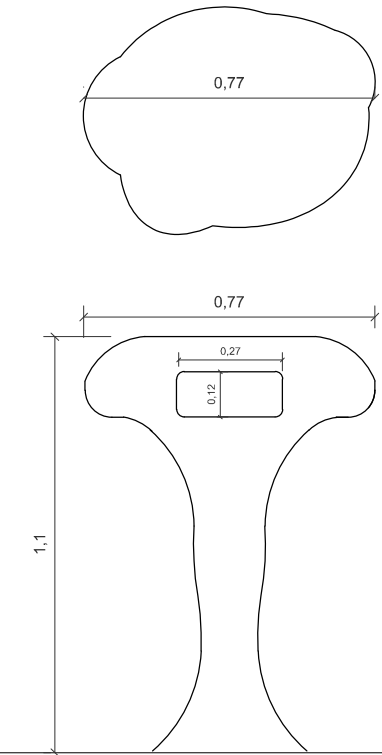
Microciment DEKORCEM



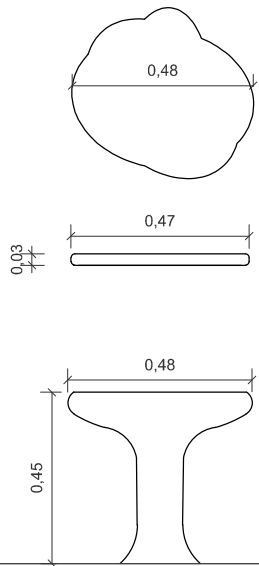
Taula



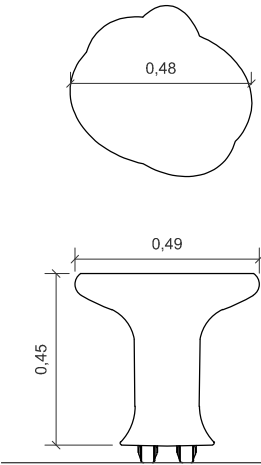
Caixa: On en el forat anirà la
caixa i l'ordinador tàctil, que es
manipularà per la part superior



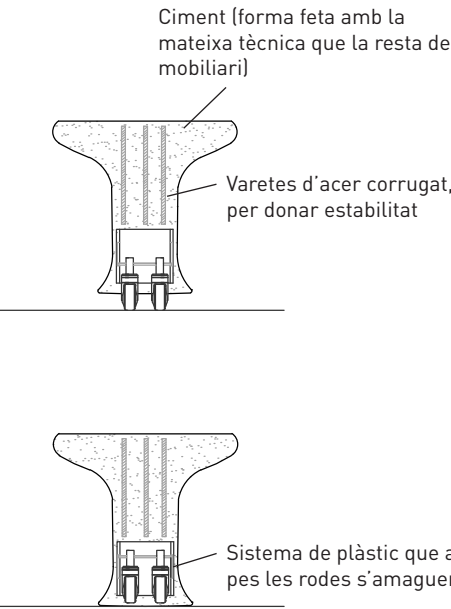
Expositor: Amb orifici per
col·locar els plats



Seient: Amb coixí
opcional

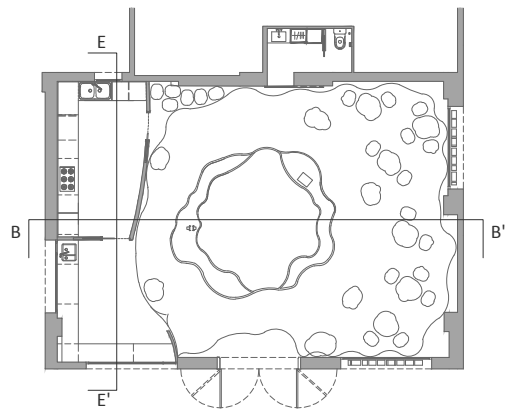


Seient mòbil



Sistema de plàstic que amb el
pes les rodes s'amaguen

EINA	PROJECTE	DIBUIXAT	PLÀNOL
	TFG	MARIONA BELLERA	Mobiliari
ITP SENSES	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/ 20



M01. Microciment DEKORCEM, de color gris. Tant per parets com per terra. Les seves propietats impermeables i resistents fent que també puguin estar a la zona de la cuina.

M02. Bigues de fusta pintades de blanc.

M03. Coberta de TermoChip, sistema per làmines de Sandwich amb aïllant tèrmic, i amb un acabat de fusta amb tres tons de blanc.

M04. Quatre finestres en el coronament de la coberta, basculades. A través d'un sistema robot, tant les finestres com les persianes s'obriran i es tancaran, a distància.

M05. Finestres fixes, amb marc d'acer inoxidable, que consten d'un lateral abatible tot d'acer (sense vidre) per poder ventilar la cuina.

M06. Finestres fixes, amb marc d'acer inoxidable.

M07. Cortines de tela de color blanc, subjectades a través de carrils penjats del sostre. Etamin, tela de “visillo”, amb una composició d’un 75% de Polièster ignífug i un 25% de Lycra ignífuga.

M08. Carrils d'alumini, que al mateix temps de subjectar la tela, donà la possibilitat de corra-la. Aquests tindran formes orgàniques perquè la tela ja caigui produint formes sinuoses.

M09. Focus PAR 36 amb tecnologia de llum LED. És un tipus de focus utilitzat en sales de festes, escenaris, espectacles, etc.

Model de 8 LEDs RGB de 10W cadascun. També té control manual o remot de l'operativa, que permet utilitzar els programes predefinits o refer de nous. Per tant en un mateix focus, hi ha diversos: colors, intensitats, temps, etc. I l'angle de la llum és de 45 graus.

M10. Cinta transportadora ascendent, a través de l'electricitat aquesta cinta fa pujar el dolç a l'estructura que té a sobre.

M17. Focus Le Perroquet, de iGuzzini, petits per il·luminar la cuina.

M18. Finestra abatible per ventilar la cuina, amb marc d'acer inoxidable.

M19. Contenedor de cartó guix ignífug, per tancar la zona on es cuina, així aïllar el soroll i les olors.

M20. Porta corredissa d'acer inoxidable. Accés entre la zona de la cuina freda i la calenta.

Mobiliari i electrodomèstics de la cuina:

E01. Moble cafeter d'acer inoxidable amb mini cambra frigorífica, Mercahosteleria. (per la zona dels cambrers)

E02. Frigorífic MOD APS-401I, d'una porta amb capacitat de 360 litres, d'acer inoxidable, de Mercahosteleria

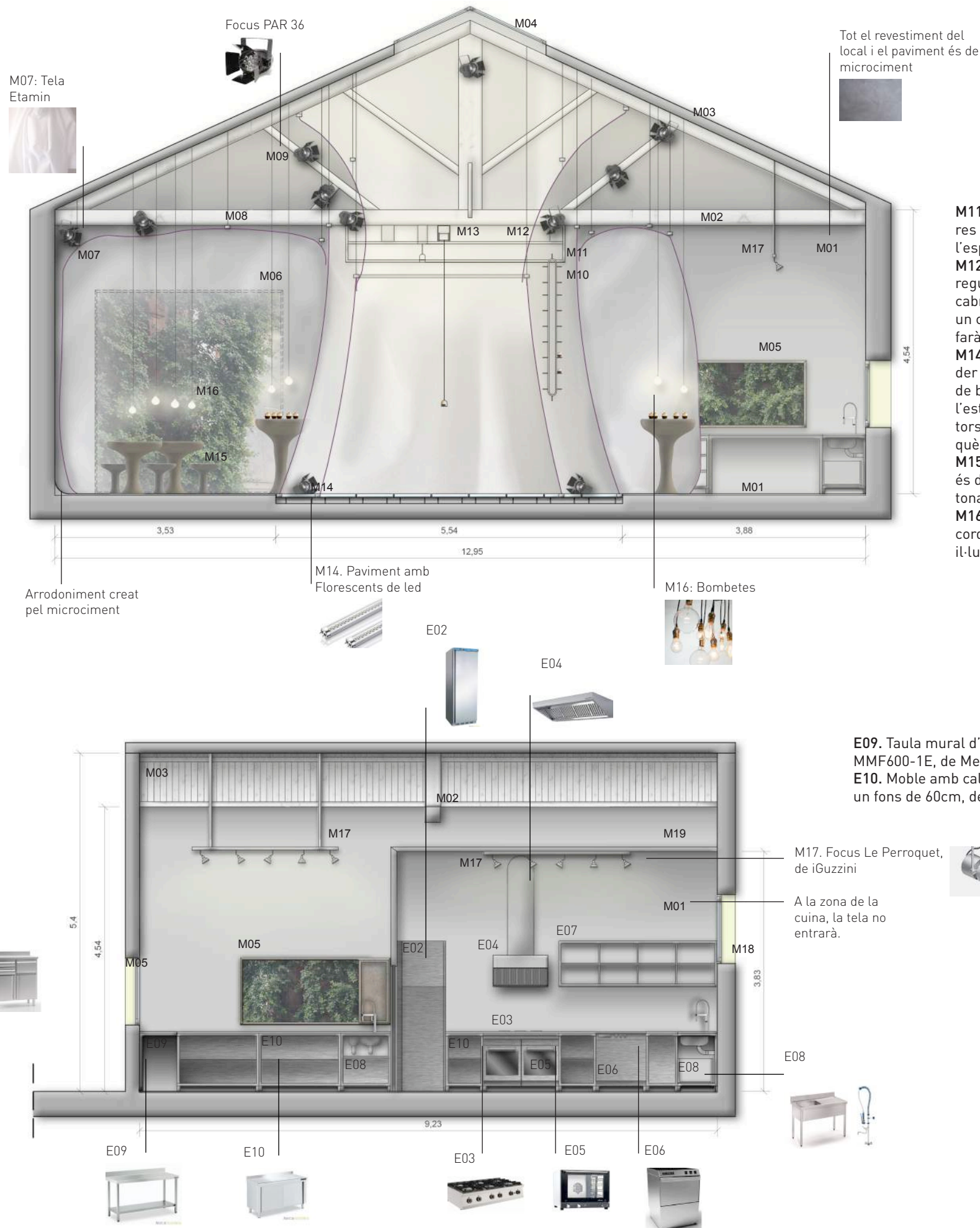
E03. Cuina sobre taulell de gas, gama 700 de Futurbar SA

E04. Campana d'acer inoxidable, amb motor monoblock 400 °C, de Futurbar SA

E05. Forn de pastisseria de 460x330mm, amb 4 safates de Unox
E06. Rentaplats de cistella, d'acer inoxidable 50x50cm, de Mercatosteleria

E07. Mòduls d'acer inoxidable, amb portes corredisses, de Mercatosteleria

E08. Aigüer industrial, d'acer inoxidable, gama 600 amb bastidor, amb l'opció d'una coberta o dues, amb grifaria de dutxa dos aigües, de Futurbar SA.




M11. Primera estructura que a través de cintes transportadores lineals, el que fa és distribuir el dolç per diversos punts de l'espai.

M12. Segona estructura, just a sobre de la primera, per regular la baixada i pujada del dolç, acció realitza a través de cabrestants mecànics. **(M13):** dispositiu mecànic, compost per un cilindre giratori, impulsat per una màquina elèctrica, que farà baixar i pujar l'objecte que hi hagi.

M14. Forat de 15 cm realitzat en la solera de formigó, per poder col·locar un paviment de vidre laminat amb una pel·lícula de butiral (per ocultar la visibilitat) a arran de terra. A sota de l'estructura passaran les instal·lacions (cablejats i interruptors) i els florescents de led, T8 amb 18w, de 60cm de llarg, i què permetran segons el moment il·luminar el terra.

M15. Mobiliari dissenyat particularment per aquest projecte, és de ciment amb un acabat de microciment, de la mateixa tonalitat que el paviment.

M16. Bombetes globus que pengen del sostre, a través d'una corda, a l'estil Urbanchandy, però de forma individual. Aquesta il·luminació és puntual per enlluernar únicament els dolços.

EINA	PROJECTE	DIBUXXAT	PLANOL
	TFG	Mariona Bellera	SECCIONS TÈCNICS B-B' i E-E'
	LOCALITZACIÓ	DIMENSIONS	ESCALA
	Luis Cortés, Palo Alto	120 m2	1/75

